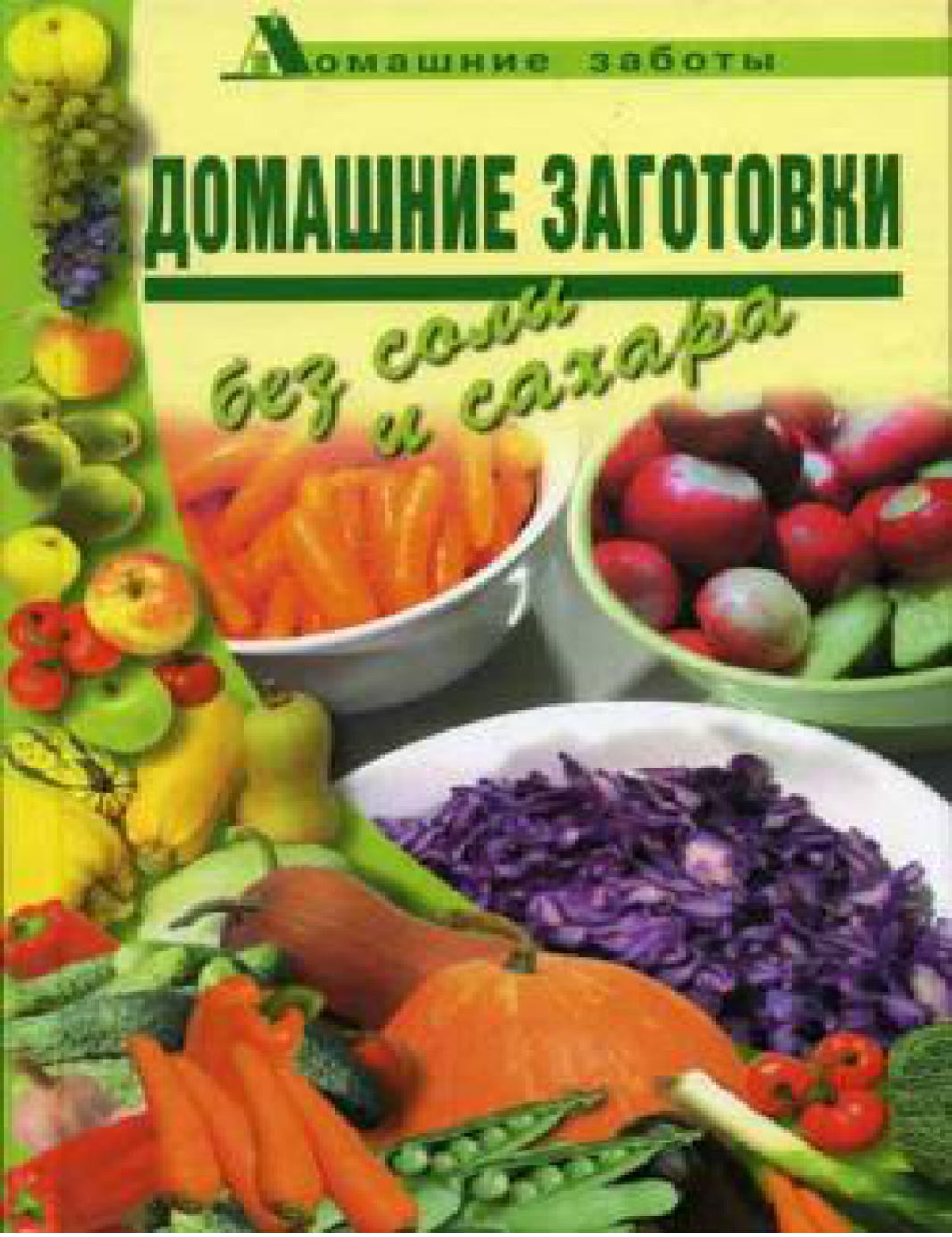
Домашние заботы

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

без соли и сахара



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга содержит рецепты консервирования без соли и сахара самых разнообразных пищевых продуктов - фруктов, овощей, ягод, грибов.

Благодаря этой книге даже начинающая хозяйка без проблем освоит столь технологически сложный и трудоемкий процесс, как консервирование.

С ее помощью вы сможете разнообразить меню своей семьи, причем сделаете это без особых денежных затрат и с заметной экономией времени при приготовлении консервированных продуктов.

- Любовь Александровна Поливалина
  - Введение
    -
  - Глава 1
    - Основные правила сушки и приготовления блюд из сушеных продуктов
      -
    - Сушка грибов
      -
  - Глава 2
    - Основные правила замораживания овощей и ягод и приготовления блюд из замороженных продуктов
      -
    - Замораживание овощей
      -
    - Замораживание ягод и плодов
      -
  - Глава 3
    -
    - Тара для консервирования
      -
    - Основные требования при консервировании
      -
    - Мытье сырья
      -
    - Бланширование
      -
    - Обжаривание, пассерование и тушение
      -

- Фасовка
- Стерилизация
- Пастеризация
- Герметическая укупорка
- Самостерилизация
- Охлаждение
- Хранение консервированных продуктов
- Консервирование овощей
- Фрукты и ягоды в собственном соку

○ Глава 4

- Рецепты консервирования груш и яблок без сахара
- Рецепты консервирования без сахара вишни и крыжовника
- Рецепты консервирования без сахара груш и яблок

○ Заключение

Любовь Александровна Поливалина
Домашние заготовки
(консервирование без соли и сахара)

Введение

Здравствуйте, дорогие читатели!

В нашей книге мы хотим поделиться с вами секретом экономии времени и денежных затрат. Мы хотим рассказать о консервировании.

Как известно, консервирование – уникальный процесс, который позволяет нам долгими зимними вечерами наслаждаться дарами лета. Ведь иногда так хочется съесть свежую вишню, огурец или помидор. Для этого нужно только достать из погреба заветную банку и получить огромное удовольствие.

Конечно, вы давно знаете все эти факты. Но как сделать так, чтобы, открыв банку, вы смогли действительно получить наслаждение, а не горькое разочарование от того, что потратили массу времени и сил на то, что в итоге и продуктом назвать трудно.

В этом вам поможет наша книга. В ней вы найдете огромное количество рецептов: варений, солений, салатов, компотов и т. д. В дополнение к этому книга содержит множество полезных советов по выбору, подготовке и хранению продуктов, подготовке оборудования, тары и инвентаря для консервирования в домашних условиях и многое другое. Создавая книгу, мы позаботились о вашем здоровье и здоровье ваших близких – все представленные рецепты почти не содержат соли и сахара, что делает их как вкусными, так и полезными.

Надеемся, что вам не придется собирать рецепты у соседок и знакомых. Нужно будет только открыть нашу книгу, и все секреты, которые делают просто хозяйку настоящей хозяйкой, станут вам доступны.

Глава 1
Сушка овощей, грибов и фруктов

Основные правила сушки и приготовления блюд из сушеных продуктов

Сушка овощей, фруктов и грибов является одним из наиболее распространенных способов заготовки продуктов на зиму. Во время сушки из продуктов удаляется большое количество влаги, и благодаря этому овощи и фрукты способны сохраняться на довольно длительный срок. При сушке уменьшается общий вес продукта, увеличивается содержание сухих веществ, однако теряется значительное количество витамина С. Поэтому существует правило, которое позволяет сохранить как можно больше этого витамина в продукте: для этого овощи лучше подвергать сушке осенью. Также следует знать, что большее количество витаминов сохраняется в овощах, которые сушат не на солнце, а на огне.

Необходимо помнить о том, что при сушке надо выпаривать 80–90 % первоначально содержащейся в продукте воды. Если воды выпарится меньше, то овощи во время хранения могут сгнить или в них заведутся мелкие паразиты, которые испортят заготовки. Если же выпарить воды больше необходимого, то во время дальнейшего применения сухих продуктов будет трудно вернуть их первоначальное состояние, а следовательно, произойдет утеря вкусовых и витаминных свойств.

Высушивание продуктов может происходить как на открытом воздухе, под солнцем, так и в различных сушильных устройствах. На процесс сушки прежде всего влияют температура и скорость движения воздуха в сушильном устройстве. Поэтому в начале сушки нужно поддерживать высокую температуру и скорость движения воздуха. К концу сушки влияние движения воздуха практически отсутствует, а температура становится значительно меньше, чем в начале, иначе овощи или фрукты могут просто сгореть. На скорость сушки также оказывает влияние содержание водяных паров в воздухе. Например, чем выше температура воздуха, тем воздух при данных условиях суше, поэтому он примет в себя больше водяных паров из подвергнутых сушке продуктов. Если же воздух слишком влажен, то сушка будет протекать медленнее.

Стоит помнить о том, что во время сушки происходит изменение биохимических и органолептических свойств овощей и фруктов. Высушивание продуктов является необратимым процессом, поэтому нельзя при помощи обратного воздействия воды придать овощам исходную форму. При сушке происходит

изменение цвета продукта, чаще всего овощи и фрукты приобретают буроватый цвет, а некоторые пряности и зелень могут приобрести даже черный цвет. Также изменяются вкусовые качества сушеных продуктов. В процессе сушки происходит снижение содержания в продуктах многих витаминов, поэтому некоторые овощи и фрукты необходимо перед сушкой слегка отварить, чтобы таким способом снизить активность присутствующих в продуктах активных ферментов, которые могут испортить вкусовые качества продукта. Одним из основных показателей качества сушки является способность продукта к набуханию, благодаря чему он может вернуть себе первоначальный вид.

Существует несколько способов сушки продуктов. Это сушка на солнце, сушка в духовке, сушка на радиаторах центрального отопления и сушка в домашней сушилке.

Самым распространенным способом является сушка на солнце. Этим способом сушки пользовались еще в древние времена, когда не существовало специальных приспособлений для сушки продуктов. До сих пор сушка на солнце является для многих основным способом засушивания овощей на зиму. Кроме того, подобной сушке подвергаются практически все овощи и фрукты. Этот способ заключается в том, что продукты сушат на солнце во время теплой и сухой погоды в среде, не содержащей пыли, куда не могут проникнуть посторонние вещества и насекомые, способные навредить заготовкам. Часто сушку на солнце сочетают с сушкой в духовке, при этом на солнце плоды подсушивают или досушивают.

Для сушки в духовке пригодна электрическая духовка или духовка в печи на твердом топливе. Использование духового шкафа в газовой плите возможно только тогда, когда нагреваемый объем духовки полностью отделен от горелки. Это необходимо потому, что продукты горения газа неблаготворным образом влияют на качество приготовляемых продуктов и, кроме того, содержат большое количество водяного пара, который также нежелателен при сушке овощей и фруктов. При сушке вода, содержащаяся в продуктах, испаряется из них и превращается в водяной пар, содержание которого в духовке со временем увеличивается. Поэтому необходимо отводить насыщенный водяным паром воздух. Для этого в большинстве случаев достаточно всего лишь приоткрыть дверцу духовки.

Если сушка происходит в электрической духовке, то необходимо включить самый маленький нагрев. Большой нагрев используют только после частичной усушки плодов на солнце. При сушке плодов в духовке необходимо контролировать

температуру при помощи термометра и регулировать степень подачи тепла. Чаще всего подаваемую теплоту уменьшают перестановкой решеток с продуктами на другое расстояние от источника тепла или уменьшают доступ тепла к готовящимся плодам.

Сушка на радиаторах центрального отопления, т. е. на батареях, возможна только во время отопительного сезона, причем сушить на них можно лишь мелкие кусочки или зелень. Для этого изготовляют специальные решетки, подходящие по размеру к верхней части радиатора, или используют простую газету. Такую решетку ставят прямо на радиатор, а газету или другую бумагу – на специальные подставки. Сверху раскладывают кусочки фруктов или овощей.

Для сушки большого количества овощей и фруктов можно использовать маленькую домашнюю сушилку, которую можно соорудить самостоятельно. Такая сушилка облегчит и ускорит сушку продуктов. Особенно удобна она в использовании, если вы заготавливаете много сушеных овощей каждый год.

Домашние сушилки могут подогреваться за счет теплого воздуха, поступающего от обыкновенной газовой плиты. Для этого достаточно просто поставить или подвесить ее над плитой. Также в сушилке можно установить инфракрасные лампы, которые будут излучать необходимое для просушивания овощей тепло. Или же можно сделать у сушилки высокие ножки и прогревать ее на пропановой горелке.

Ящик для сушилки делают из металлических пластин (жести), при этом передняя стенка является съемной, так как она служит для установки решеток, на которых будет происходить сушка плодов. В нижней пластине ящика необходимо сделать заслонки, при помощи которых будет регулироваться приток тепла. А в верхней пластинке сушилки делаются отверстия, через которые будут выходить излишний воздух и водяные пары. При этом если сушилка будет обогреваться благодаря теплому воздуху, исходящему от плиты, то приток тепла можно регулировать перестановкой сушилки в разные места плиты.

Если ваша сушилка обогревается инфракрасными лампами, то ее следует изнутри выложить алюминиевой фольгой. Она будет отражать инфракрасные лучи, исходящие от ламп, и возвращать их на высушиваемые плоды. Сами инфракрасные лампы следует поместить на боковые стены сушилки. Достоинство подобной сушилки состоит в том, что инфракрасное излучение приводит к малым потерям воздуха и сухого вещества (просушенных частей плодов), т. е. они не сгорают и не черствеют в то время, пока высушивается середина плода. Кроме того,

инфракрасное излучение поглощает из продуктов необходимую влагу, окончательно высушивая не только края плодов, но также и их середину.

Для того чтобы при сушке плодов в сушилке с инфракрасными лучами был достигнут максимальный результат, необходимо разложить их на решетке сушилки тонким слоем и чаще переворачивать. В духовом шкафу, печке или сушилке рекомендуется сушить большие плоды, такие как цветная капуста, яблоки, груши, сливы, помидоры. Если же вы хотите высушить зеленые части растения, зелень или небольшие кусочки тех же самых плодов, то сушку лучше проводить на солнце.

На свежем воздухе сушку продуктов лучше всего проводить на лотках или на специальных ситах. Для этого изготовляют раму из деревянных планок, а к ней прибивают параллельные друг другу деревянные планочки, расположенные на расстоянии 3–4 см. Также на раму можно натянуть металлическую сетку из нержавеющей стали с отверстиями в 2–8 мм, чтобы мелкие кусочки плодов или зелени не выпали из рамки. Для того чтобы сетка не провисала под тяжестью положенных на нее плодов, к нижней части рамы следует прикрепить шурупами несколько деревянных планок, которые будут поддерживать металлическую сетку. Подобные рамки можно также изготовлять из обыкновенных прутиков, проволоки или пластмассы. Если вы сделали плетение из проволоки или нержавеющей стали, то решетку необходимо накрыть тканью, сделанной из натуральных волокон (но ни в коем случае не синтетической), или бумагой, чтобы сохнущие плоды не касались железа и не впитывали его запах.

Однако при изготовлении подобной сушилки следует помнить, что железные сита и рамки не годятся для сушки. Если же вы все-таки решили использовать жесть, то при сушке ее лучше всего покрыть пергаментом или тканью из натурального волокна. В этом случае ткань будет впитывать влагу с нижней стороны сохнущих плодов. Также в продаже можно найти специальную жесть с маленькими отверстиями, предназначенную для сушки плодов. Такая жесть называется перфорированной.

Существуют некоторые правила, которые позволят вам высушить продукты так, чтобы они были пригодны для дальнейшего употребления.

Не все фрукты и овощи можно подвергать сушке, а только их некоторые виды, а также в основном все виды зелени (петрушку, укроп, любисток, сельдерей, мяту, шалфей и др.). Для сушки подходят спелые, свежие и здоровые овощи и фрукты. Также можно взять немного подпорченные, но в этом случае следует

удалить всю порченую часть, чтобы во время сушки не пропала остальная часть плода. Отобранные на сушку продукты хорошо промывают, очищают от кожуры, если это необходимо, удаляют из них косточки, сердцевину, остатки соцветий и плодоножки. Ботву и зелень также промывают, удаляют твердые части, такие как стебель, а затем высушивают на сите или на ткани.

Такие овощи, как морковь, петрушка, кольраби, сельдерей, перед просушкой необходимо нарезать кусочками или протереть на терке, а потом на короткое время погрузить в кипящую воду.

Если вы собираетесь высушить светлые фрукты, то их после очистки необходимо замочить в подкисленной воде, чтобы они не потемнели, а сохранили свой естественный цвет. Также фрукты можно обваривать раствором сахара. В таком случае перед использованием они легко набухнут и сохранят свои цвет и форму.

Качество высушенных фруктов и овощей также зависит от температуры, при которой проводилась их сушка. В начале сушки необходимо сохранять низкую температуру. Если же сушку проводить при более высоких температурах, то это может испортить продукты. Поверхность сушеных плодов станет закостенелой, а влага из середины плода не сможет выйти, поэтому плоды могут потрескаться, к тому же из них вытечет сок. После первичной сушки, когда необходимое количество влаги выйдет из плода, температуру можно повысить, так как после частичного испарения воды нет возможности для растрескивания плодов.

Досушивают плоды при низкой температуре. Решетки с кусочками переставляют на верхнюю часть сушилки или же, если позволяют погодные условия, плоды выставляют на солнце. Фрукты в начале и конце сушки необходимо сушить при температуре около 50–60 °С, а главная сушка происходит при температуре 65–80 °С. То же самое относится и к овощам, которые перед сушкой не были отварены. Если же овощи предварительно были отварены, то сначала их сушат при температуре 75–80 °С, а затем при 65–70 °С. Овощную ботву, зелень, ароматические растения и растения, которые затем будут служить в качестве приправы, сушат при температуре 55 °С, чтобы они не потеряли своих ароматических качеств.

Если сушка плодов или зелени производится на свежем воздухе (или на радиаторах центрального отопления), то следить за температурой и регулировать ее необязательно. Однако надо следить за тем, чтобы на высушиваемые фрукты не попадали влага от росы, дождя или поливаемых растений, иначе они не только будут дольше сушиться, но также могут покрыться

плесенью. Чтобы избежать этого, не рекомендуется раскладывать плоды и зелень близко друг к другу или в большом количестве на один поднос. Также необходимо предотвратить попадание на плоды пыли, грязи или насекомых, которые могут в них завестись.

Поэтому следует каждый день перебирать или переворачивать овощи и зелень и при необходимости убирать из них посторонние вещества, которые могут испортить плоды.

Просушенные плоды необходимо беречь от влаги и насекомых, поэтому их надо хранить в сухом и прохладном месте. Для хранения сухих плодов и зелени используют мешочки из плотной ткани, целлофановые пакеты, бумажные или деревянные коробки, а также стеклянные и деревянные банки. Какую бы тару для хранения сушеных продуктов вы ни выбрали, следует помнить, что и в ней они могут оказаться поражены влагой или насекомыми. Поэтому необходимо хранить продукты в сухом месте.

Чаще всего хранение сушеных плодов производится в деревянных банках и коробках, например в почтовых ящиках. Лучше всего, если такая тара изнутри просмолена или покрыта лаком, который будет безвреден для хранящихся плодов. В этом случае влага снаружи не сможет проникнуть внутрь коробки. Тканевые и целлофановые пакеты следует также хранить в местах, недоступных влаге. Для этого подойдут продуктовые шкафы.

Если сушеные продукты хранятся в кладовой или в подвале, в которых часто бывает сыро, то необходимо регулярно проверять состояние плодов. Для того чтобы плоды сохранились долгое время, следует наполнять тару в сухом и прохладном помещении.

Чтобы сушеные плоды и зелень не занимали при хранении много места, можно утрамбовывать их в приготовленной таре. Особенно часто это делают с ботвой растений и зеленью, так как они достаточно легко ломаются, в результате чего в небольшую банку можно уместить большое количество сухой травы. При этом не стоит бояться, что зелень может испортиться. Такого с ней не случится. Однако не рекомендуется плотно укладывать дольки овощей и фруктов, так как они могут поломаться, а при долгом хранении рассыпаться на очень мелкие кусочки.

Очень часто бывает так, что в таре с сухими плодами и травами заводятся различные насекомые, особенно моль. Ее личинки могут пожирать и загрязнять сушеные плоды. Поэтому очень важно периодически осматривать плоды.

Если вы заметили, что ваши сушеные продукты подверглись нападению насекомых, то их следует перебрать и устранить

поврежденные, а неповрежденные необходимо использовать в самое ближайшее время. Заплесневевшие и поеденные насекомыми плоды использовать в пищу не рекомендуется, чтобы не причинить вреда своему здоровью.

К использованию сушеные фрукты и овощи подготавливают следующим образом. Сначала их необходимо тщательным образом промыть в холодной воде. Затем замочить на несколько часов в воде. Через 2–3 ч, когда плоды достаточно набухнут, вновь промыть их и отварить в воде до готовности. Для того чтобы плоды были более вкусными, их рекомендуется отварить в той же воде, в которой они до этого замачивались. В этом случае все вкусовые свойства останутся в плодах, а не выварятся в свежей воде.

После того как вы отварите плоды, их можно сразу употреблять в пищу или же приготовить из них какое-нибудь блюдо.

Сушка овощей и зелени

Овощи, содержащие 80–90 % воды, легко подвергаются воздействию различных микроорганизмов. Если же снизить содержание воды в овощах до 15 %, то они становятся малодоступными воздействию микроорганизмов.

На этом и основан метод сушки овощей, широко применяющийся для заготовки их впрок. В сушеном виде овощи имеют очень компактный вид, поэтому они удобны для хранения, так как занимают малое количество места, а также для перевозки.

Также сушеные овощи являются хорошо сохраняющимся продуктом.

Сушеные овощи прекрасно подойдут для приготовления зимой различных супов, борщей, бульонов. Так как перед сушкой из овощей удаляются несъедобные части, такие как кожура, семена, эти продукты не нуждаются в предварительной очистке и сортировке перед их употреблением.

Кроме того, в сушеных овощах сохраняются питательные вещества и даже свойственный свежим овощам запах, поэтому в зимние месяцы они являются прекрасным поставщиком витаминов и минералов в человеческий организм.

Сушеная зелень также содержит много питательных веществ и полезна при приготовлении различных блюд. Поскольку сушеная зелень более компактна, ее можно растолочь и, хорошенько утрамбовав, поместить в небольшую по емкости баночку. Каждую из засушенных трав лучше всего хранить отдельно от других, в банке с плотно закрывающейся крышкой. А брать зелень можно только сухой ложкой или сухими руками, чтобы не допустить попадания влаги внутрь банки.

Сушеная петрушка

Для засушки используют зеленую свежую петрушку, без повреждений и желтых частей. Сначала петрушку промывают в воде и оставляют ее хорошо обсохнуть. Противень или решетку, на которых будет сушиться петрушка, покрывают тонким слоем пергаментной бумаги. Затем на противень выкладывают зелень и сушат в приоткрытой, слабо прогретой духовке или сушилке при температуре до 40 ˚С.

Также можно сушить петрушку на открытом воздухе, в тени, чтобы лучи солнца не спалили ее. Когда петрушка окончательно высохнет, ее необходимо измельчить, разложить по банкам или коробкам и плотно закрыть. Храните посуду в сухом месте.

Сушеные корни сельдерея

Необходимо использовать свежие корни сельдерея. Корни слегка отмачивают в холодной воде, затем хорошо промывают, очищают от кожицы, ополаскивают, разрезают на две или четыре части и отваривают в воде, чтобы сельдерей размягчился так, что он не будет легко соскальзывать с вилки. После этого корни сельдерея нарезают тонкими пластинками, кубиками или соломкой, раскладывают тонким слоем на решетке и сушат в духовке или сушилке сначала при температуре 60 ˚С, затем при 70 ˚С, а досушивают опять при температуре 60 ˚С.

Правильно засушенный сельдерей должен быть упругим, подобным резине, а на его срезе не должно быть влаги. Хранить сушеные корни сельдерея следует в целлофановых пакетах или в плотно закрывающихся коробках.

Сушеная ботва сельдерея

Подойдет только свежая ботва сельдерея, не поврежденная насекомыми и не пожелтевшая на солнце. Если же такие листья в ботве имеются, то их следует удалить. После этого ботву промывают и оставляют хорошо обсохнуть. Просохшую ботву следует нарезать на куски длиной 10 см. Решетку или противень застилают пергаментной бумагой, сверху тонким слоем раскладывают нарезанную ботву сельдерея и сушат в слабо прогретой, приоткрытой духовке или в сушилке при температуре до 40 ˚С. Также можно сушить на свежем воздухе, в тени, под навесом.

Правильно засушенная ботва должна быть зеленой, легко ломающейся. После сушки ее надо размять, рассыпать по баночкам и плотно закрыть. Хранить баночки с сухим сельдереем следует в сухом месте.

Сушеный иван-чай

Следует собрать молодой иван-чай, срезать с него стебельки, а саму веточку выкинуть. После этого промыть траву в холодной

или теплой воде, дать высохнуть и разложить на противне или решетке, покрытой тканью. Сушить в течение нескольких дней, до тех пор пока иван-чай не будет легко ломаться и крошиться в руках. Тогда его надо положить в стеклянную баночку, утрамбовать и хранить в прохладном и сухом месте.

Сухой иван-чай можно добавлять в заварку, чтобы чай получался вкуснее и полезнее, потому что в этой траве содержится много питательных веществ.

Сушеные листья одуванчика

Подойдут только листья одуванчиков, собранных ранней весной, потому что они не горчат. Горечь в них появляется лишь позднее. При этом в пищу употребляются только нежные светло-зеленые листья. Листья надо промыть и на полчаса поместить в холодную воду. Только так можно избавиться от возможного горького привкуса. После этого листья надо достать из воды, дать им просохнуть и выложить на скатерти или противне, покрытом тканью. Листья одуванчика сушатся в течение нескольких дней, во время которых их надо переворачивать.

Хранить рекомендуется в бумажных и целлофановых пакетах, можно также в деревянной и стеклянной таре, в сухом месте.

Сушеный укроп

Необходимо отобрать мелкие стебли молодого зеленого укропа, не поврежденные насекомыми или солнцем. Стебли следует ополоснуть в холодной воде и оставить хорошо обсохнуть. Затем просохший укроп надо связать в маленькие пучки и сушить на солнце или в тени на сквозняке. Засушенный укроп надо размять и разложить по баночкам с завинчивающимися крышками или по плотно закрывающимся коробкам. Хранить в сухом месте.

Также можно сушить укроп не пучками, а разложив его на ткани или пергаментной бумаге.

Сушеный щавель

Для сушки подойдет молодой щавель, собранный весной или осенью. После сборки его необходимо перебрать, удалив больные и поврежденные листья. После этого надо разложить щавель на скатерти или решетке, покрытой тканью, и сушить на открытом воздухе.

Хранить можно в больших банках или ящиках, выстланных бумагой.

Приготовленный таким способом щавель лучше соленого.

Сушеный базилик

Для сушки следует собрать молодой базилик, отобрать здоровые и неповрежденные листочки, удалить крупные стебельки, после этого промыть в теплой воде, откинуть на сито и

подождать, пока стечет вся вода. Затем разложить базилик на скатерти или противне, так чтобы листочки лежали подальше друг от друга и не слипались вместе, и поставить сушиться на свежем воздухе, в тени.

Также можно сушить базилик дома на радиаторе центрального отопления или над духовкой. Через 2–3 дня такой сушки базилик можно поставить в место, где не так жарко, и продолжать сушить его. Листочки необходимо переворачивать, чтобы они лучше высохли. После просушки базилик можно хранить в стеклянных и деревянных емкостях, которые следует держать в сухом месте.

Сушеный эстрагон

Для сушки пригоден только эстрагон с маленькими стебельками, срезанный каждый месяц в новолуние. Траву надо перебрать, положить на ткань или пергаментную бумагу и сушить на открытом воздухе. Для хранения эстрагона прекрасно подойдут большие банки или деревянные ящики, которые следует обложить бумагой.

Сушеный майоран

Молодой майоран необходимо срезать, перебрать, промыть. Сушить его следует на открытом воздухе, развесив на веревке, или же в печи или духовке на решетке, покрытой пергаментной бумагой. Положить надо в банки или ящики, выложенные бумагой, сверху покрыть бумагой.

Хранить посуду с сушеным майораном следует в сухом месте.

Сушеная мята

Для сушки подойдет молодая мята с зелеными неповрежденными листиками и соцветиями. Собранную мяту надо перебрать, избавиться от толстых стеблей и гнилых листьев, ополоснуть в теплой воде, чтобы смыть пыль, дать высохнуть. После этого положить траву на поднос, решетку, покрытую тканью, и поставить сушиться в тени, можно на открытом воздухе или в помещении. Мята сушится в течение нескольких недель, при этом ее время от времени следует переворачивать. После просушки мяту складывают в стеклянные банки, которые хранят в сухом месте.

Сушеный шпинат

Способ первый. Собранный шпинат переберите, вымойте, опустите в немного подсоленную воду, которую доведите до кипения, после чего кастрюлю сразу же снимите с огня. Потом откиньте шпинат на решето и подождите, когда вода стечет. Затем переложите шпинат на противень или решетку, покрытые пергаментной бумагой, и поставьте в не слишком горячую печь. Сушите при температуре не более 40 °С. После просушки шпинат

храните в больших ящиках или банках, выстланных бумагой.

Способ второй. Для сушки подойдет молодой шпинат, который предварительно надо тщательно перебрать, избавившись от поврежденных листьев. После этого положите шпинат на скатерть или решетку, покрытую тканью, и сушите на открытом воздухе. Хранить сушеный шпинат можно в больших банках или ящиках, выстланных бумагой.

Сушеный лавровый лист

Для засушки лучше всего взять крупные, зеленые, неповрежденные листья. Обычно лавровые листы сушат прямо с ветками, так как таким способом их лучше хранить, но можно и обобрать ветку, если на ней имеются плохие и не пригодные для сушки листья. Лавровые листы необходимо промыть, избавив от грязи и пыли, дать им просохнуть на скатерти. После этого ветви свяжите вместе при помощи веревки или лоскута ткани и вывесите на свежий воздух. Сушить лавровые листья на воздухе следует 2 дня. После этого их заносят в дом и в таком же связанном состоянии вешают на стену или кладут в продуктовый ящик.

Если же листья с ветки пришлось снять, то их промывают, дают им высохнуть, раскладывают на ткани или бумаге и также сушат на открытом воздухе 1–2 дня. Потом складывают в целлофановый, бумажный пакет или любую коробку и хранят в сухом и прохладном месте.

Листья лучше не ломать, а сохранить в целом виде.

Сушеное ассорти из зелени

Зелень можно сушить и хранить не по отдельности, а вместе. Для такого сушеного ассорти подойдут коренья сельдерея, порея, петрушка, молодой вылущенный горох. Их необходимо высушить описанным выше способом, смешать и вместе положить в банки или ящики, обложенные бумагой.

Такое ассорти подойдет для бульона, соусов, ухи, овощного рагу и других горячих блюд.

Сушеные листья смородины

Для сушки пригодятся только листья черной смородины. Надо собрать достаточно крупные, но не старые листья, при этом поврежденные использовать не рекомендуется. Листья необходимо промыть, дать им высохнуть, а затем разложить на противне или решетке, предварительно покрытых тканью. Во время сушки листья надо переворачивать, чтобы они равномерно просохли со всех сторон.

Сушить до тех пор, пока листья не будут легко ломаться в руке.

Хранить рекомендуется в целлофановых пакетах, стараясь не

измять листья до их употребления.

Сушеные листья смородины пригодны не только для заварки чая, но также могут служить прекрасной приправой к рыбным и мясным блюдам.

Сушеная капуста

Способ первый. Потребуются еще не увядшие листья капусты. Их необходимо промыть, удалить мощные жилы и нарезать на длинные, узкие полосы. Затем приготовленные капустные полосы надо погрузить в кипящую воду, отварить в течение 3–4 мин, потом слить воду через сито и дать листьям капусты просохнуть.

После этого разложите листья на решетке или противне, покрытом пергаментной бумагой, и сушите на солнце или в печи, духовке, сначала при температуре не выше 60 °С, затем при 65 °С, досушивайте снова при 60 °С.

Правильно просушенная капуста должна легко ломаться. Сушеные листья капусты следует хранить в банках или ящиках, выстланных бумагой, в сухом месте.

Способ второй. Для сушки лучше всего подойдут такие сорта капусты, как Московская поздняя, Скороспелка, Юбилейная, Белорусская и некоторые другие. Капусту необходимо очистить от зеленых листьев, вырезать кочерыжку, после этого измельчить при помощи ножа или шинковки.

Нашинкованную капусту необходимо разложить на скатерти или решетке, покрытой тканью, и сушить на солнце. Можно также сушить в печи или в духовом шкафу, выложив капусту на противень или решетку, покрытые пергаментной бумагой. Сушку следует производить при температуре 60–70 °С.

Храните сушеную капусту в ящиках или банках в сухом и прохладном месте.

Сушеные кочаны капусты

Также можно хранить целый кочан капусты. Для этого надо очистить кочан от земли, гнили, подсушить на солнце около 3–4 ч.

Хранить кочаны лучше завернутыми в бумагу и помещенными в песок при температуре 5–6 °С, при этом периодически меняя бумагу на сухую.

Сушеная капуста кольраби

Для сушки подойдет свежая кольраби. Ее необходимо очистить, промыть, нарезать кусочками, затем погрузить в кипящую воду, в которую была добавлена лимонная кислота (на 1 л воды – 1 ч. л. лимонной кислоты), и варить в течение 5 мин. Обваренную в кипятке кольраби процедите, подождите, пока стечет вода. Сушить кольраби следует на решетке в духовке или в

сушилке при температуре около 60 °С.

Хорошо высушенная капуста должна легко измельчаться. Храните ее в ящиках или банках в сухом месте.

Сушеная цветная капуста

Свежую цветную капусту надо очистить, разделить на соцветия. Если соцветия крупные, то их лучше всего разрезать на части. Подготовленную таким образом капусту промойте в проточной воде, положите в кипящую воду и варите в течение 2–5 мин, после этого охладите в холодной воде. Прокипяченную капусту высушите, разложите на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой, и сушите в духовке или сушилке сначала при температуре 60 °С, затем при 70 °С, досушивайте снова при 60 °С. При этом надо периодически переворачивать соцветия. Храните сушеную цветную капусту в банках или ящиках, выстланных бумагой, в сухом месте.

Сушеные помидоры

Для сушки лучше всего отобрать плотные мясистые помидоры средних размеров с малым количеством семян. Помидоры с большим содержанием сока использовать не рекомендуется. Приготовленные для сушки помидоры надо разрезать на половинки, положить на противень и поставить в солнечное место. Также можно помидоры разрезать на 4–8 долек, оставив их соединенными в верхней части. Лучше всего помидоры сушить не в духовке или сушилке, а на солнце. Процесс подобной сушки занимает 4–5 дней, но при его использовании помидоры высушиваются лучше, чем при сушке в духовке или сушилке.

Хранить сушеные помидоры рекомендуется в деревянных ящиках, выстланных бумагой. Но нельзя заталкивать в ящик слишком большое количество помидоров, иначе они могут заплесневеть.

Сушеная морковь

Способ первый. Берется свежая, еще не увядшая морковь. Лучше всего взять непорченую морковь. Но если такая попадется, то все испорченные места необходимо вырезать. Морковь надо промыть, очистить, ополоснуть в холодной воде и нарезать кружочками или кубиками. Порезанную морковь следует опустить в кипящую воду и варить в течение 5 мин, затем процедить и дать хорошо обсохнуть. Морковь можно сушить на солнце, разложив на скатерти, или в духовке и сушилке на противне, покрытом пергаментной бумагой, при температуре около 60 °С. Правильно высушенная морковь должна быть хрупкой, слегка скрученной.

Способ второй. Морковь также можно сушить целиком. Для

этого подойдут небольшие по размеру корнеплоды насыщенного цвета и с небольшой сердцевиной, так как в такой моркови содержится больше каротина. Морковь необходимо очистить, удалить ботву, промыть и потомить в горячей, но не кипящей воде в течение 20 мин, до тех пор пока морковь не станет мягкой. После этого морковь следует охладить и сушить на солнце или в духовке при температуре 70–90 ˚С.

Способ третий. Морковь надо очистить, нарезать тонкими кружочками, опустить их на 4 мин в кипящую воду. После этого остудить, разложить на противне или решетке, покрытой пергаментной бумагой, и сушить при температуре 80 ˚С в приоткрытой духовке. Хранить сушеную морковь лучше всего в банках, в темном и сухом месте.

Сушеный чеснок

Для сушки лучше всего подойдут зрелые, неповрежденные головки чеснока. Их необходимо очистить от шелухи и нарезать мелкими кружочками. Сушить чеснок можно, разложив на ткани, на солнце в течение 3–5 дней или же в духовке или сушилке на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой, при температуре 50 ˚С в течение 30–40 мин. Высушенный чеснок надо охладить, потом сложить в банки, которые плотно закупориваются, чтобы не выветрился запах. Высушенный чеснок можно хранить целый год.

Сушеный горошек

Подойдет только молодой зеленый горошек. Перед сушкой его необходимо вылущить, положить в кипящую воду и отваривать в течение 3–6 мин. Время варки зависит от степени зрелости гороха. Отваренный горошек необходимо остудить в холодной воде, затем воду слить, подождать, пока горошек обсохнет, и высыпать на решетку или противень. Горошек сушите в духовке или в сушилке сначала при температуре 60 ˚С, потом при 70 ˚С и досушивайте при температуре 55 ˚С. Хорошо высушенный горошек должен быть морщинистым и твердым. Хранить его можно в любой таре в сухом месте.

Сушеные стручки горошка

Потребуются молоденькие стручки сахарного горошка. Их надо очистить от жилок, опустить в чуть подсоленный кипяток и тут же откинуть на решето. Подождите, когда вода стечет, затем выложите на полотно и дайте стручкам обсохнуть. После этого разложите стручки гороха на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой. Противень следует ставить в теплую духовку или сушилку несколько раз на 5–7 мин, чтобы стручки высохли.

После просушки сложите горох в любую тару, которую

поставьте в прохладное сухое место.

Сушеный лук

Для сушки подойдет крупный лук, который не прогнил внутри. Его очищают от шелухи, промывают и обсушивают. Затем нарезают кольцами толщиной примерно 3 мм, раскладывают на решетке или противне, покрытых пергаментной бумагой, и сушат в духовке или сушилке при температуре около 60 ˚С, а досушивают при 50 ˚С. Хорошо просушенный лук должен быть пожелтевшим и хрупким.

После просушки в духовке лук надо оставить еще на один день полежать на свежем воздухе, но не на солнце, а в тени. После просушки лук раскладывают по целлофановым мешкам или деревянным коробочкам.

Сушеные головки лука

Потребуются головки репчатого лука среднего размера. Лук не надо очищать от шелухи, достаточно просто смыть грязь. Затем разложите его на противень или решетку, поставьте в тень на 1 ч. После этого нанижите головки лука на одну веревку или проволоку и повесьте на стену в прохладном и сухом помещении.

Сушеный острый перец

Способ первый. Подойдет острый свежий перец любого сорта. Его надо промыть, просушить, надеть на крепкую нить или проволоку, так чтобы стручки не касались друг друга, и подвесить сушиться на воздухе. Хорошо засушенный перец должен сморщиться и при сгибании трескаться.

Хранить сушеный перец следует целым в коробочках или в целлофановых пакетах или же сначала измельчить и положить в деревянные коробочки. Таким же образом можно сушить не только острый перец, но и любой другой, только хранить его нужно целиком, не разламывая.

Перед употреблением сушеный перец необходимо промыть, замочить в теплой воде, чтобы он набух до определенных размеров и размягчился, и удалить из него сердцевину и все семена.

Перец можно заполнить мясом или другой начинкой, а также нарезать мелкими дольками и добавлять в разные блюда. Острый перец не рекомендуется использовать для фаршировки, так как у него слишком острый вкус, а вот в качестве приправы к блюдам он подойдет замечательно.

Способ второй. Для засушки подойдет свежий плотный перец красного, зеленого или желтого цвета. Перец необходимо промыть, очистить и удалить плодоножку с семенами. Плоды перца нарежьте на 2 или 4 части в зависимости от его размера или нарежьте полосками. Затем опустите в кипящую воду и

варите в течение 10 мин при слабом кипении.

После этого перец надо вынуть, дать просохнуть, разложить его на решетке или противне, покрытых пергаментной бумагой. Сушить перец следует в духовке или сушилке сначала при температуре 50 ˚С, затем 60 ˚С и досушивать снова при 50 ˚С. Хранить перец можно в любой таре в сухом и прохладном месте.

Сушеные семена перца

Для сушки подойдут семена любого перца, главное, чтобы они не были слишком маленькими. Семена выньте из перца, промойте, откиньте на сито и дайте стечь воде. Затем разложите на ткани и подождите, пока семена просохнут.

Далее их следует разложить на противне или решетке, покрытых тканью или бумагой, чтобы семена не выпали сквозь отверстия в решетке, и поставить на открытый воздух в тени.

Семена должны сушиться 3–4 дня. После сушки их лучше всего сложить в целлофановый или бумажный пакет и положить в сухое и прохладное место на хранение. Сушеные семена можно употреблять как приправу к различным блюдам, особенно это касается семян острого перца.

Сушеная фасоль

Потребуется молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. Сначала надо удалить у фасоли плодоножки. Затем ее ополаскивают и отваривают в течение 10 мин при слабом кипении. После этого фасоль вынимают и оставляют обсохнуть.

Высохшую фасоль раскладывают на решетке или противне, покрытых пергаментной бумагой, и сушат в духовке или сушилке сначала при температуре 50 ˚С, потом температуру повышают до 60–65 ˚С, досушивают опять при низкой температуре. Правильно высушенная фасоль должна быть хрупкой. Ее следует хранить в деревянных или стеклянных баночках.

Сушеные стручки фасоли

Для такого способа сушки подойдут молодые стручки фасоли. Их надо очистить от жилок, опустить в чуть подсоленный кипяток, варить в течение 3–5 мин, затем откинуть на сито, подождать, когда вода стечет, потом выложить на полотно и дать стручкам обсохнуть.

После этого разложите стручки фасоли на решетку или противень, покрытые пергаментной бумагой, и поставьте в теплую духовку или сушилку на 15–20 мин, чтобы стручки высохли. После просушки сложите стручки фасоли в любую подходящую для их хранения тару, которую поставьте в прохладное сухое место.

Сушеный корень хрена

Подойдет корень хрена любого размера и степени зрелости. Корень вымойте и очистите от грубой верхней кожицы, затем нарежьте кубиками, кружочками или соломкой, но не очень крупно и поставьте в теплую печь до тех пор пока он окончательно не высохнет. После этого корень хрена следует истолочь, просеять и держать в закупоренных бутылках. В дальнейшем его можно добавить в горчицу или же просто использовать в качестве острой приправы.

Сушеные листья хрена

Способ первый. Подойдут только свежие листья хрена, не поврежденные насекомыми и не пожелтевшие на солнце. Если же такие листья имеются, то их следует удалить. После этого листья хрена промывают и оставляют обсохнуть. Просохшие листья следует нарезать на куски длиной 10 см. Решетку или противень застилают пергаментной бумагой, сверху тонким слоем раскладывают нарезанные листья хрена и сушат в слабо прогретой, приоткрытой духовке или в сушилке при температуре до 40 °С. Также можно сушить на свежем воздухе, в тени, под навесом.

Правильно засушенные листья должны быть зелеными, легко ломающимися. После засушки их надо измельчить, разложить по баночкам и плотно закрыть. Хранить баночки с сухими листьями хрена следует в сухом месте.

Способ второй. Отберите хорошие, зеленые листья без повреждений. Затем их надо промыть в прохладной воде, дать просохнуть. После этого разложите листья хрена на противне или скатерти и поставьте на свежий воздух, но не на солнце. Листья будут сохнуть несколько дней. Хорошо просушенные листья должны быть хрупкими, легко ломаться. Их следует собрать в пучок и хранить в подвешенном состоянии в сухом месте. Можно разломать листья и ссыпать в банки.

Сушеная тыква

Способ первый. Для сушки подойдет спелая тыква. Ее следует помыть, разрезать, вынуть семена, очистить от кожуры, а мякоть тыквы нарезать кубиками, треугольниками или некрупной соломкой. После этого кусочки тыквы выложите на противень или решетку, поставьте на неяркое солнце. Чтобы кусочки высыхали равномерно, надо периодически их переворачивать на другую сторону. На солнце тыква должна лежать 1–2 дня. После этого ее убирают в тень и сушат еще в течение 3–4 дней. Хранить кусочки сушеной тыквы необходимо в деревянных ящиках, выстланных бумагой, в сухом месте. Также можно нанизать высушенные кусочки на проволоку или нить и подвесить на стене в темной и сухом помещении.

Способ второй. Лучше всего взять спелую, но не перезрелую тыкву. Ее надо вымыть, срезать кожуру и удалить семена.

После этого тыкву нарежьте кубиками, опустите в кипящую сладкую воду или горячий сахарный сироп и кипятите в течение 5–7 мин.

Затем тыкву выньте, остудите. После этого кусочки тыквы выложите на противень или решетку, покрытые пергаментной бумагой, и поставьте в слабо прогретую духовку или сушилку.

Сначала следует сушить тыкву при температуре 40–50 ˚С, потом увеличить температуру до 60 ˚С, а досушивать снова при 50 ˚С. Высушенная таким образом тыква должна быть немного мягкой.

Сушеные семена тыквы

Для сушки подойдут семена любой тыквы, но лучше всего взять спелую или переспелую, но ни в коем случае не вялую. Из тыквы выньте семена, промойте их в теплой воде, чтобы удалить слизь и волокна, затем откиньте на сито и подождите, пока стечет вода. После этого выложите семена на ткань или решетку, покрытую тканью, поставьте на солнце и сушите в течение нескольких дней, до тех пор пока оболочка семян не будет легко ломаться в руках.

Хранить сушеные семена тыквы можно в любой пригодной таре в сухом месте.

Сушеная кукуруза

Для сушки можно взять как кукурузу молочно-восковой спелости, так и совсем спелую, только способы сушки будут немного различаться. Если вы взяли молочно-восковую кукурузу, то необходимо очистить ее от волокон, вынуть зерна, промыть их в холодной воде и дать высохнуть. После этого разложить на противень или решетку, покрытые пергаментной бумагой, и поставить в теплую духовку или сушилку на 20–30 мин. Затем поставьте противень на воздух для окончательной досушки зерен.

Во время сушки в духовке или сушилки из молодой кукурузы удалится лишняя влага.

Зрелую кукурузу можно в духовку не ставить, так как в ней и так не очень много лишней воды. Ее можно просто очистить от волокон, вынуть зерна, промыть их, дать им высохнуть и поставить на свежий воздух, можно даже под солнце, на 2–3 дня. Хорошо высушенная кукуруза должна стать морщинистой и твердой. Хранить можно в любой таре в сухом месте.

Сушеные волокна кукурузы

Берутся волокна кукурузы любой степени спелости. Их необходимо промыть, дать им обсохнуть, затем разложить на противне или решетке, покрытых тканью, и поставить в тень,

можно даже в закрытом помещении. Для того чтобы волокна хорошо просохли, в первые дни сушки их необходимо переворачивать. Когда волокна окончательно высохнут, их необходимо переложить в целлофановый или бумажный пакет и хранить в сухом месте.

Сушка ягод и фруктов

Сушка ягод и фруктов, так же как и овощей, является одним из распространенных способов их консервирования. Сушеные фрукты и ягоды становятся в несколько раз легче из-за потери влаги. Они хорошо выдерживают хранение и перевозку.

Для сушки яблок лучше всего подходят такие сорта, как антоновка, анис, боровинка, титовка и некоторые другие. Яблоки можно сушить очищенными и не очищенными от кожицы и сердцевины, но они должны быть обязательно разрезаны на кружочки, дольки или половинки. Сушеные яблоки содержат 40–45 % сахара и до 24 % воды, в то время как в свежем яблоке воды до 85 %.

Груши сушат целыми, половинками или четвертинками. На сушку идут такие сорта, как бессемянка, бартлет, зеленая ильинка и др. Снимают груши на сушку с дерева еще твердыми, когда они только начинают поспевать. Сушеные груши содержат до 36 % сахара и до 24 % воды.

Сушеные абрикосы бывают трех видов. Урюк – это абрикосы, высушенные вместе с косточками. Курага – абрикосы, высушенные половинками. Кайса – сушеные целые абрикосы, из которых косточка удалена. Сушеные абрикосы содержат до 46 % сахара и от 15 до 20 % влаги.

Наилучший для сушки сорт сливы – это венгерка. Сушеная венгерка рекомендуется при некоторых заболеваниях желудочной системы. Также в сушку используются другие сорта сливы, в том числе алыча и терн. Содержание сахара в сушеных сливах колеблется в зависимости от сорта. Считают, что в среднем сахаристость сушеных слив не превышает 39–41 %, а содержание влаги в них – от 12 до 25 %.

Очень вкусен сушеный инжир. Он является одним из самых питательных сухофруктов, потому что в нем содержится до 55 % сахара.

Малину сушат до 10 %-ного содержания влаги. В сушеной клюкве влаги остается только 5 %. Сушеная вишня содержит от 15 до 20 % влаги. Персики рекомендуется сушить без косточек, до тех пор пока влаги в них останется 15–20 %; сахара в сушеных персиках – 51 %.

Кроме перечисленных фруктов и ягод, сушат также виноград, чернику, черешню, черную смородину и др. Из сушеных

сухофруктов можно приготовить великолепные компоты, которые чаще всего составляют из сушеных яблок, абрикосов и винограда. Лучшие компоты из сухофруктов имеют в своем составе также сушеные груши, чернослив и вишню. Сухофрукты в значительной мере сохраняют витамины, содержащиеся в свежих плодах.

Сушеные ягоды следует хранить в стеклянных банках, плотно закрытых капроновой или стеклянной крышкой, либо в хорошо закрытых деревянных ящиках. Тару с сушеными плодами рекомендуется хранить в сухом, прохладном месте, хорошо проветриваемом помещении, температура воздуха в котором не должна превышать 10–12 ˚С.

Следите за тем, как происходит хранение сушеных ягод и плодов. Если в них завелись насекомые (сахарные клещи, моль или жучки), продукты нужно прогреть при умеренной температуре в течение получаса или, наоборот, проморозить при температуре –10–15 ˚С.

Если сушеные плоды при хранении станут влажными и липкими либо покроются плесенью, их следует просушить на солнце или в печи, а также просушить тару, в которой хранятся продукты.

Сушеные абрикосы

Способ первый. Для сушки подойдут хорошо вызревшие или мелкие перезрелые абрикосы. Их необходимо промыть, разрезать пополам, удалить косточки и быстро положить в воду, подкисленную уксусной кислотой. Это необходимо сделать для того, чтобы на воздухе абрикосы не потемнели. Когда все плоды приготовлены, их вынимают из раствора и дают обсохнуть. После просушки абрикосы раскладывают в один слой срезом вверх на противне или решетке, покрытых тканью, и сушат на солнце в течение 4–6 дней. Можно также сушить в духовке или сушилке сначала при температуре 50 ˚С, затем при 65 ˚С, а досушивают при температуре 60 ˚С. Правильно высушенные абрикосы должны быть мягкими. Хранить их можно в целлофановом или бумажном пакете.

Способ второй. Необходимо взять хорошо вызревшие крупные или мелкие перезревшие абрикосы. После промывки из абрикосов удаляется косточка. Плоды можно разрезать пополам, чтобы получилась курага, или оставить целыми, тогда получится кайса. Приготовленные абрикосы, так же как и при первом способе, надо опустить в подкисленную лимонным соком воду, чтобы они не темнели. Пока абрикосы сохнут, следует приготовить медовый сироп: в 1 л кипящей воды растворите 1 стакан меда. В горячий раствор положите абрикосы и варите их в течение 5—10 мин. Затем сироп с абрикосами снимите с огня и

оставьте плоды в сиропе на 24 ч.

После этого абрикосы следует достать из сиропа и просушить, затем разложить в один слой на решетку или противень, покрытые пергаментной бумагой. Если сушите половинки абрикоса, то их следует уложить срезом вверх. Сушить можно на солнце в течение 5–6 дней, а также в духовке или сушилке при температуре сначала 55 ˚С, потом 65 ˚С, а досушивать при 60 ˚С. Правильно высушенные абрикосы должны быть мягкими. Для их хранения подойдет целлофановый пакет.

Сушеная бузина

Подойдет спелая или слегка перезрелая бузина. Ее надо промыть и дать просохнуть. После просушки ягоды бузины следует оборвать с веток при помощи перчаток. Сушить можно на солнце в течение 4–6 дней, разложив бузину на ткани или противне, покрытом тканью, или же в духовке или сушилке при температуре 70 ˚С. Правильно высушенная бузина должна быть упругой и твердой. Использовать бузину можно для окрашивания джемов, мармеладов, желе, при приготовлении чайных смесей, компотов из слабо красящих фруктов. Храните ягоду в стеклянных или деревянных банках в сухом месте.

Сушеная вишня

Способ первый. Пригодится спелая или перезрелая вишня, которую надо промыть, перебрать и удалить плодоножки. После этого промытую вишню следует разложить на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой, и ставить несколько раз в горячую сушилку или духовку, до тех пор пока из ягод с легкостью не будут выниматься косточки. Храните сушеную вишню в любых пригодных для этого банках.

Способ второй. Для сушки понадобится зрелая или перезрелая вишня. Вишню необходимо перебрать, избавившись от порченых плодов, промыть, высушить и удалить плодоножки, но не вынимать косточки. Сушить следует, разложив на противне или покрытой пергаментной бумагой решетке, выставив на солнце, или в сушилке, а также в духовом шкафу при температуре 35–40 ˚С. Сушить так, чтобы из вишни можно было вынуть косточки.

Способ третий. Если вы сушите вишню без косточек, то можно воспользоваться следующим способом. Вишню надо перебрать, промыть, дать ей просохнуть и удалить плодоножки. После этого вишню положите в кипящий медовый раствор (на 1 л воды – 1 стакан меда), доведите до кипения, затем снимите с огня и оставьте на 24 ч для засахаривания. На следующий день вишню следует процедить, дать ей обсохнуть, разложить на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой, и сушить в духовке

или сушилке сначала при температуре 60 °С, а досушивать при 50 °С. Засушенная вишня должна быть мягкой, но при нажатии из нее не должен течь сок. Для хранения можно использовать деревянные коробки или стеклянные банки.

Сушеная малина

Потребуются недозрелые ягоды малины, которые надо перебрать, но не мыть. Затем малину следует разложить на противень или решетку и поставить в прогретую, но не горячую сушилку или духовку и сушить при температуре 60–65 °С. Если понадобится, то процедуру можно повторить. Также малину можно сушить на солнце, разложив на противне, покрытом соломой, или нанизав ягоды на нитку.

Сушеная мирабель

Способ первый. Для сушки подойдет вызревшая, достаточно сладкая мирабель. У мирабели следует удалить плодоножки, разрезать пополам, удалить косточки. После этого погрузить в подкисленную лимонной кислотой или соком воду (на 1 л воды – 1/2 ч. л. лимонной кислоты), чтобы она не почернела на воздухе.

Затем выньте из раствора, дайте просохнуть и, разложив одним слоем срезом вниз на решетке или противне, сушите на солнце в течение 4–6 дней или же в духовке или сушилке сначала при температуре 50 °С, затем при 65 °С, а досушивайте снова при 60 °С. Сушеная мирабель должна быть мягкой.

Способ второй. Хорошо вызревшую, сладкую мирабель необходимо промыть, удалить плодоножки, разрезать пополам и поместить в подкисленную лимонным соком воду. После этого надо достать плоды и дать им обсохнуть.

Высохшие плоды следует поместить в медовый сироп (на 1 л воды – 1 стакан меда), довести до кипения и варить в течение 5 мин. Затем смесь снимите с огня и подержите ягоду в сиропе сутки, чтобы мирабель пропиталась сахаром.

На следующий день плоды выньте из раствора, промойте и дайте высохнуть. Сушить следует, разложив одним слоем срезом вниз, на противне или решетке на солнце в течение 5–6 дней или в духовке при температуре сначала 50 °С, потом при 65 °С, а досушивать при 60 °С. Хранить можно в целлофановых или бумажных пакетах в сухом месте.

Сушеная черешня

Подойдет зрелая или перезрелая черешня. Ягоды надо перебрать, промыть, высушить, удалить плодоножки.

После этого разложите на покрытых тканью противне или решетке и сушите на ярком солнце в течение 1–2 дней или в духовке, в сушилке при температуре 35–40 °С так долго, чтобы из черешни можно было удалить косточки.

Правильно высушенная черешня должна быть мягкой, но при надавливании из нее не должен вытекать сок. Сушеную черешню кладут в тесто вместо изюма.

Сушеная черника

Для засушки надо взять свежую, неповрежденную, зрелую чернику. Перед сушкой ее следует перебрать, ополоснуть в дуршлаге проточной водой и оставить хорошо просохнуть. После этого дуршлаг погрузите в кипящую воду и бланшируйте чернику в течение нескольких минут, затем охладите в холодной воде и дайте хорошо просохнуть. Чернику можно сушить на солнце, разложив на решетках или противне в один слой. При этом чернику надо периодически встряхивать, чтобы она просохла равномерно. Также ягоду можно сушить в духовке или сушилке. Ее раскладывают на покрытые пергаментной бумагой противень или решетку и сушат сначала при температуре 45 ˚С, затем при 60 ˚С.

Правильно просушенная черника должна быть твердой и упругой.

Сушеный чернослив

Для сушки подойдет перезревший и даже поврежденный чернослив, который сам начал падать с дерева, потому что в нем большое содержание сахара. Чернослив необходимо перебрать, промыть и удалить плодоножки. После этого поместить в дуршлаг или проволочную корзину и промыть под проточной водой.

Когда вода стечет, чернослив следует по частям погружать в корзине или в дуршлаге в кипящую воду, в которую добавлена лимонная кислота (на 1 л воды – 1/2 ч. л. лимонной кислоты), через 15–20 с его надо охладить в холодной воде.

Когда бланшированный чернослив высохнет, разложите плоды в один слой на противень или решетку, покрытую пергаментной бумагой, и сушите в духовке или в сушилке первые 4–5 дней при температуре 40 ˚С, пока не сморщится кожура. После первой сушки в духовке чернослив следует вынуть из сушилки, перевернуть на решетках и оставить на воздухе на 5 ч, чтобы он остыл и набрал влагу из воздуха. Затем чернослив необходимо сушить 5 ч при температуре 75 ˚С, после чего снова вынуть и оставить на 5 ч остыть. Снова его сушат около 5 ч при температуре 70 ˚С. Досушивать чернослив следует при 65 ˚С.

Правильно высушенный чернослив должен быть мягким, а при надавливании не должен трескаться и выделять сок. Также чернослив не должен быть водянистым или твердым. Если вы хотите, чтобы чернослив долгое время сохранялся мягким, то после сушки его следует погрузить в кипящий медовый сироп, в

соотношении 1 л воды – 1 стакан меда, варить в течение 5 мин, затем снять с огня и оставить в сиропе до следующего дня. На следующий день чернослив снова следует довести до кипения, вынуть из сиропа, промыть, оставить обсохнуть. После этого чернослив следует плотно уложить в банки. Банки с черносливом стерилизуйте в баке в течение 40 мин при температуре 90 °С.

Сушеный шиповник

Необходимо взять свежесобранный, крепкий, ярко окрашенный шиповник. Во время сушки надо стремиться к тому, чтобы в шиповнике сохранилось максимальное содержание витамина С, которым богат плод. Перед сушкой шиповник следует очистить от плодоножек и чашелистиков, ополоснуть холодной водой, высушить, разложить на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой, и сушить в духовке или сушилке при температуре 70–80 °С, чтобы он стал полностью твердым. Шиповник сушится довольно долго – до 10 ч.

Шиповник используют прежде всего для приготовления чая. Чтобы в чае сохранилось как можно больше витамина С, его готовят следующим образом. За 8 ч до приготовления чая необходимо раздробить полную ложку сушеного шиповника, замочить в 1/2 л холодной воды.

Перед приготовлением напитка смесь следует разогреть до температуры 70 °С, но при этом ее не рекомендуется варить, затем сцедить в нагретую чашку или кружку и сразу же употреблять.

Сушеная дыня

Для сушки подойдет сладкая, спелая или слегка перезрелая дыня. Ее необходимо очистить от кожуры, удалить все семена, нарезать тонкими небольшими ломтиками, а лучше кубиками. После предварительной обработки кусочки дыни следует погрузить в подкисленную лимонным соком или кислотой воду (на 1 л воды – 1/2 ч. л. лимонной кислоты), чтобы они не потемнели. Через несколько минут кусочки дыни выньте из раствора, подождите, пока стечет вода, а потом поместите в медовый раствор (на 1 л воды – 1 стакан меда) и варите в нем 10–15 мин. После этого снимите с огня и оставьте дыню в сиропе на сутки.

На следующий день сироп с дыней снова доведите до кипения, немного поварите, потом выньте и остудите. Высохшие кусочки разложите в один слой на противне или решетке и сушите в духовке или сушилке при температуре сначала 55 °С, потом при 70 °С, а досушивайте при 60 °С. Хранить сушеную дыню рекомендуется в деревянном ящике, предварительно выстланном бумагой.

Сушеные груши

Способпервый. Этим способом можно сушить груши целиком. Для этого подойдут мелкие сорта груш. Перед сушкой их надо промыть, удалить плодоножки. Кожицу можно оставить, если она не очень твердая, в противном случае ее следует срезать. После обработки груши следует выложить на противень или решетку и сушить в духовке или сушилке при температуре 80 ˚С.

После сушки груши можно истолочь в порошок или хранить в деревянных ящиках.

Способ второй. Для сушки надо взять зрелые, но твердые плоды, без повреждений. Груши следует вымыть, нарезать на половинки или четвертинки, а мелкие плоды сушите целиком. Затем опустите приготовленные плоды в кипящую воду и бланшируйте в кипятке в течение 5—10 мин, после чего дайте остыть, разложите для просушки. Сушить груши можно на солнце или в духовке при температуре сначала 65 ˚С, потом при 85 ˚С, а досушивать снова при 65 ˚С в течение 5–6 ч. Просушенные груши можно хранить в деревянных ящиках.

Способ третий. Для сушки подойдут сладкие, главным образом летние сорта груш, без большой каменистости. Груши можно сушить как очищенными, так и с кожицей, разрезанными на две или четыре части. Удалив из груш сердцевину и плодоножки, их надо погрузить в подкисленную лимонным соком или кислотой воду (на 1 л воды – 1/2 ч. л. лимонной кислоты), чтобы плоды не потемнели. Затем груши выньте из раствора, обсушите, после чего положите в медовый раствор (1 л воды – 1 стакан меда) и отваривайте в нем 10–15 мин. После этого следует снять с огня и подержать груши в сиропе сутки.

На следующий день раствор с грушами следует снова довести до кипения, немного обварить плоды в кипятке, потом вынуть и дать остыть. Высохшие груши разложите в один слой на противне или решетке и сушите в духовке или сушилке при температуре сначала 55 ˚С, потом при 70 ˚С, а досушивайте при 60 ˚С.

Яблоки

Способ первый. Необходимо взять кислые яблоки с плотной мякотью. Затем их следует промыть, очистить от кожицы, удалить плодоножку и чашелистики, вырезать сердцевину при помощи специального ножа. При этом способе сушки яблоки не надо нарезать. Очищенные яблоки следует погрузить в холодную воду, которая была предварительно подкислена лимонной кислотой или соком (на 1 л воды – 1/2 ч. л. кислоты). Когда все яблоки будут промыты в подкисленной воде, их надо нарезать кружочками толщиной примерно 5 мм, немедленно погрузить в кипящий медовый сироп (на 1 л воды – 1 стакан меда) и

отваривать до полумягкого состояния. Затем сироп снимите с огня и оставьте в нем яблоки на сутки.

На следующий день кусочки яблок выньте из сиропа и просушите. Затем разложите на противень или решетку и сушите сначала при температуре 55 °С, затем при 65 °С, а досушивайте снова при 55 °С. Приготовленные таким способом яблочные кружки можно нанизать на нитку и досушивать над плитой.

Способ второй. Для такого способа сушки подойдут сладкие яблоки, можно даже не совсем свежие. Их необходимо промыть, срезать кожицу, разрезать на 2 или 4 части, вынуть семена. После этого яблочные дольки следует разложить на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой или соломой, и ставить несколько раз в теплую духовку или сушилку. После этого яблочные дольки можно вынести досушиваться на солнце.

После просушки яблоки можно хранить в банках или деревянных ящиках, держа их в сухом месте. Перед приготовлением яблочные дольки надо залить теплой водой и дать настояться некоторое время, затем опустить в воду и довести до кипения. Яблоки должны разбухнуть. После этого надо слить воду и использовать для приготовления начинок для пирогов или для других блюд. Также из сушеных яблок варят компоты.

Способ третий. Использовать следует свежие, спелые яблоки. Их необходимо промыть, удалить сердцевину, нарезать дольками шириной 4–5 мм, затем кусочки опустить на несколько секунд в кипящую воду. После этого яблоки надо разложить на металлических листах, которые предварительно должны быть застелены чистой бумагой или тканью, и выставить на воздух. Если солнце очень яркое, то яблоки лучше поставить в тень. Также яблочные дольки можно сушить, нанизав их на нитку и подвесив на солнце.

Хранить сушеные яблоки лучше всего в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками, а также в ящиках, выстланных бумагой. Если во время хранения яблоки немного отсырели, то их можно просушить, повесив на несколько дней над теплой духовкой или радиатором центрального отопления.

Сливы

Способ первый. Для сушки подойдут как зрелые, так и перезрелые сливы. Плоды необходимо отсортировать, вымыть, затем поместить в дуршлаг или проволочную корзину и бланшировать в растворе кальцинированной соды (на ведро воды – 50 г соды) при температуре 80–90 °С в течение 1 мин. После этого сливы следует охладить в холодной воде и разложить на солнце, чтобы они высохли. Рекомендуется досушивать сливы в печи в течение 3–4 ч при температуре 55 °С. Затем плоды следует

охладить, перемешать и продолжить сушку при температуре 65–70 °С в течение 4–5 ч до готовности. Правильно высушенные сливы имеют черный или синеватый оттенок и блестящую кожицу.

Способ второй. Потребуются зрелые и немного полежавшие свежие сливы. Их необходимо перебрать, промыть, разрезать пополам, удалить косточки. После этого разложить на противне или решетке, покрытых пергаментной бумагой, и сушить в духовке или сушилке при температуре 40–50 °С. Сушку повторите несколько раз. Правильно высушенные сливы должны быть мягкими, как сушеный чернослив. Сушеные сливы подойдут для приготовления компотов и начинки для пирогов.

Сливы сушеные фаршированные

Предлагаем следующий, немного экзотический способ сушки слив. Для него потребуются свежие, немного полежавшие сливы, которые надо промыть, надрезать вдоль (но не разрезать пополам) и вынуть косточки. После этого на место косточки надо положить начинку и нанизать сливы на самую тоненькую длин-

ную лучинку, при этом прокалывая сливы поперек, чтобы они не распались, а начинка не выпала. Затем сливы разложите одним слоем на покрытые пергаментной бумагой или соломой противень или решетку и поставьте в горячую духовку или сушилку, чтобы сливы высохли. Эту процедуру следует повторить несколько раз.

После усушки сливы можно хранить в банках или деревянных ящиках, обложенных бумагой. Чтобы в процессе хранения из слив не выпала начинка, из них не следует вынимать лучинку, сделайте это перед подачей на стол.

Начинки можно сделать следующие:

1) взять ржаного, высушенного, толченого и просеянного хлеба, всыпать в него тмин, развести медом, так чтобы начинка не получилась слишком жидкой; после этого нафаршировать сливы;

2) миндаль (можно прибавить грецких орехов, кто что любит) очистить, мелко изрубить, развести медом и нафаршировать сливы;

3) очищенные яблоки мелко изрубить, добавить в них при желании корицу, гвоздику, апельсиновую корку, предварительно отваренную в воде и мелко изрубленную, развести белым медом, нафаршировать сливы;

4) мелко изрубить сырые сливы, смешать их с медом и тмином и нафаршировать приготовленные для сушки сливы;

5) растереть на терке миндаль, нарезать мелко яблоки, смешать с белым медом и положить начинку в сливы;

6) размешать натертый на мелкой терке миндаль, розовую воду и мелкий сахар, нафаршировать сливы, высушить;

7) мелко изрубить сладкий миндаль, померанцевую корку, немного сырых слив, всыпать немного сахара, развести водой, вскипятить, так чтобы масса была густой; когда будет почти готова, всыпать туда толченую корицу и гвоздику. Когда начинка остынет, ею следует нафаршировать сливы и сушить их в летней печи, на железном листе, покрытом соломой; повторить это несколько раз, пока не высохнут, но не пересушить, чтобы сливы не были твердыми, что может случиться от горячей печи. Приготовленные таким способом сливы можно подавать в качестве закуски к водке и на десерт, как и прочее «сухое» варенье.

Сушеная клубника

Для сушки подойдут немного недоспелые ягоды клубники (также при желании и возможности можно взять ягоды земляники).

Перед сушкой следует проследить за тем, чтобы ягоды не были испорчены или помяты. Такие плоды не годятся для сушки, поэтому их лучше удалить. Отобранные плоды необходимо осторожно промыть в холодной воде, затем дать им высохнуть. После этого разложите клубнику или землянику одним слоем на противне или решетке, покрытой пергаментной бумагой, и сушите в духовке при температуре 40–45 °C. Также можно нанизать ягоды на нить и подвесить их на солнце. Хранить рекомендуется в стеклянных банках в сухом и прохладном месте.

Сушеная клубника прекрасно подойдет для приготовления начинок для пирогов, а также для компотов из сухофруктов.

Черная смородина

Для сушки следует отобрать только спелые или слегка переспелые ягоды смородины. Их надо промыть, удалить веточку и плодоножки, а также мелкие, недозревшие и поврежденные ягоды. После предварительной подготовки ягоды смородины необходимо разложить на салфетке или покрытой тканью или бумагой решетке и сушить на открытом воздухе, можно на неярком солнце.

Правильно высушенная черная смородина должна быть немного твердой и морщинистой. Хранить сушеную смородину рекомендуется в стеклянных банках в сухом месте.

Сушеный виноград

Для сушки лучше взять сладкие и крупные сорта винограда (в них большее содержание сахара), в которых нет семян или же они очень мелкие. Перед сушкой виноград надо промыть, удалить веточки и плодоножки, а также порченые ягоды. После этого

поместите виноград в дуршлаг или проволочную корзину и бланшируйте в кипятке 3–4 мин. Виноград должен просохнуть, и только затем его укладывают в один слой на покрытый тканью или бумагой противень или решетку и выставляют сушиться на солнце. Сушить виноград следует до тех пор, пока он не сморщится. При этом он должен оставаться мягким, но из него при надавливании не должен выделяться сок.

Сушеный виноград называют изюмом. Его рекомендуется хранить в стеклянных банках или целлофановых пакетах в сухом и темном месте.

Сушка грибов

Имеется очень много видов съедобных грибов. Из них наиболее известны белые, подосиновики, подберезовики, маслята, грузди, белые подгрузди, рыжики, лисички, сыроежки, опенки. К съедобным относятся и такие менее известные грибы, как козляки, моховики, желтые подгрузди, белянки, серушки, валуи, чернушки, свинушки, горькушки.

К ядовитым и несъедобным грибам относят бледную поганку, мухоморы, желчный (или горький) гриб, сатанинский гриб и опенки ложные – черные, красновато-оранжевые и кирпично-красные.

Собирать грибы лучше по утрам. При сборе их следует подрезать ножом, а не вырывать с корнем.

Это сохраняет грибницу, от которой грибы размножаются.

Грибы надо очищать от земли, листьев, хвои и укладывать в твердую тару (корзину, лукошко). В мягкой таре они ломаются и мнутся. Собранные грибы быстро портятся, поэтому не позднее чем через 4–5 ч после сбора их нужно использовать для приготовления пищи или заготовки впрок.

Для сушки необходимо отобрать свежие, молодые, крепкие, неповрежденные и недряблые грибы. Больше всего для этой цели подходят белые грибы – боровики, так как после сушки и тепловой обработки они сохраняют белый цвет, за что и получили свое название, в отличие от подосиновиков, подберезовиков, маслят, козляков и моховиков, которые после сушки или варки чернеют. Однако и эти грибы также пригодятся для заготовки на зиму.

Предназначенные для сушки грибы необходимо тщательно осмотреть, очистить от хвои, песка. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой или чуть влажной салфеткой.

Мыть их не рекомендуется, так как грибы хорошо впитывают влагу, и поэтому промытые они плохо и долго сохнут. У грибов надо срезать ножку, а крупные грибы разрезать на части.

В жаркие дни грибы можно сушить на солнце, нанизав на нитку, шпагат, тонкую нержавеющую проволоку или на тонкие деревянные прутики. Сушка грибов на солнце получила название «воздушно-солнечная сушка». Хорошо сохнут грибы в русских печах и в духовках и сушилках, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 80–70 °С.

Также грибы можно сушить у костра, используя для этого специальные приспособления.

При сушке на воздухе грибы, нанизанные на шпагат, проволоку или нить, подвешивают в хорошо проветриваемом месте – под навесом, на веранде или чердаке.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. В русской печи или в духовке лучше всего сушить грибы, предварительно провяленные, иначе они спекутся и запарятся.

Печь, в которой будут сушиться грибы, необходимо подготовить следующим образом: сначала ее надо истопить, выгрести жар и золу и бросить в нее горсть муки или полоску бумаги.

Если мука сразу побуреет, а бумага обуглится, значит, печь надо немного охладить. После этого поставить в нее решета, лотки, противни, застланные бумагой с размещенными на ней в один ряд грибами. При этом очень важно уберечь грибы от подгорания. Для того чтобы обеспечить доступ свежего воздуха в русскую печь, ее заслонку несколько приподнимают, устанавливают ее на кирпичах и оставляют просвет.

В духовке грибы обычно сушат на противнях, металлических листах или нанизанными на металлические прутики, как на шампуры. В духовом шкафу грибы сушат при открытой дверце. Подсушенные таким способом грибы окончательно досушиваются на солнце или над плитой.

Если вы сушите грибы на солнце, то нельзя их оставлять на дворе на ночь, чтобы их не намочили роса или дождь. Если же сушите в духовке или сушилке, то температура сначала должна быть 45 °С, а затем 70 °С. Грибы следует сушить в течение двух дней, чтобы они сохранили красивый цвет, особенно виды с белой мякотью. Правильно засушенные грибы должны хрустеть.

После просушки грибы рекомендуется сложить в холщовые мешки или стеклянные банки с крышками. Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении, отдельно от продуктов с резким запахом.

Если грибы почему-либо стали влажными, их надо перебрать и подсушить. Только что высушенные грибы можно пропустить через мясорубку, а полученный порошок рассыпать по банкам.

Сушеные боровики

Для сушки подойдут свежие, крепкие боровики. Перед приготовлением с них рекомендуется обрезать верхнюю кожицу, нарезать их продолговатыми тонкими кусочками. После этого разложить на салфетке или бумаге и выставить на солнце. Также можно сушить боровики в русской печи или духовом шкафу. Хранить грибы рекомендуется в стеклянных банках с плотно закрывающимися крышками.

Перед приготовлением боровики следует замочить на 12 ч в молоке или воде, варить их в той же самой воде, потом потушить со сметаной или маслом, посыпать зеленью и подавать на стол.

Сушеные маслята

Перед сушкой маслята очищают ножом, отрезают червивые части и протирают сухой тряпочкой или влажной салфеткой.

Затем маслята следует нарезать острым ножом на пластинки толщиной 3–5 мм, разложить их в один слой на решетках или деревянных досках, но ни в коем случае не на жести, так как они могут прилипнуть к ней и почернеть. Доски с грибами выставляют на солнце. Также можно маслята сначала сушить на солнце, а потом досушивать в духовке.

Сушеные шампиньоны

Для сушки пригодны свежие шампиньоны. Их необходимо очистить от грязи, ножом срезать верхнюю кожицу, нарезать на несколько частей, лучше всего резать вдоль, чтобы на одном куске гриба были и шляпка, и ножка.

После этого кусочки грибов следует нанизать на тонкую проволоку или нить, подвесить на свежем воздухе (но не на солнце) и сушить до тех пор, пока грибы не станут хрустящими. Затем шампиньоны снимите с проволоки, сложите в банки или целлофановые пакеты и храните в сухом месте.

Сушеные подберезовики

Для сушки следует отобрать свежие, молодые, крепкие, неповрежденные и недряблые подберезовики. Их рекомендуется очистить от верхней кожицы, срезать ножку. Если грибы очень большие, то их лучше нарезать на кусочки. Для начала грибы следует подвергнуть воздушно-солнечной сушке. Для этого шляпки и ножки надо разложить на скатерти или бумаге и поместить на солнце, где они должны полежать 1–2 дня.

После этого переложите грибы на противень или решетку, покрытую пергаментной бумагой, и поместите в русскую печь, духовку или сушилку.

Грибы необходимо сушить сначала при температуре 45 °С, затем 70 °С. После сушки их надо охладить, сложить в стеклянные банки или деревянные ящики и хранить в сухом месте.

Глава 2
Замораживание овощей, фруктов и ягод

Основные правила замораживания овощей и ягод и приготовления блюд из замороженных продуктов

Овощи и ягоды, предназначенные для хранения в замороженном виде, должны быть тщательного отобраны и очищены, потому что один неспелый, поврежденный или непромытый плод может испортить всю заготовку.

Ягоды при замораживании можно хранить в бутылках.

В чистые бутылки следует засыпать чистые, сухие ягоды, после чего бутылку закупорить, залить сургучом, смолкой или стеарином, вынести в холодный погреб или поставить в морозильную камеру. Ягоды, замороженные таким способом, долго сохраняют свои качества, не теряя даже аромата.

Возможность длительного хранения замороженных овощей и ягод зависит от соблюдения санитарии и гигиены во время их приготовления, тщательной очистки посуды и прочей утвари, которой при этом пользуются.

Для замораживания следует отбирать здоровые, свежие, ни в коем случае не гнилые и не побитые плоды. Ягоды должны быть собраны в сухую погоду, после двух солнечных дней. Ягоды, которые собирают в дождь, быстро портятся.

Вкус, ценность и возможность длительного хранения замороженных продуктов в значительной степени зависят от качества плодов. Листья и плодоножки надо удалить, плоды промыть холодной водой и высушить их на чистой салфетке или отцедить на сите. Более крупные разрезают острым ножом пополам и вынимают их них косточки.

Овощи, предназначенные для замораживания, освобождаются от семян, если они там будут, а также режутся на кусочки.

Овощи надо очистить, вымыть и соответствующим образом нарезать.

Зеленый горошек и спаржевую фасоль рекомендуется перед замораживанием обварить соленой водой, затем охладить и уложить в стерильную банку, которую поставить в холодный погреб или морозильную камеру.

Фрукты можно замораживать и с косточками, маленькие плоды допустимо замораживать целиком.

У груш, слив, яблок, моркови, петрушки, горошка нет сильного запаха, поэтому их можно хранить в погребе или морозильной камере, положив в полотняный мешочек или незакрытый целлофановый пакет.

Зеленый горошек для долгого хранения не годится, и в замороженном виде его можно хранить не дольше одной недели в морозильной камере.

Свежие лимоны можно хранить в сухом и холодном месте в течение нескольких недель.

Каждый лимон тщательно вытирают сухой тряпочкой, заворачивают в пергаментную бумагу и укладывают в банку.

Можно также снять с лимонов верхнюю желтую и находящуюся под ними белую кожуру – альбедо – и тонко нарезать плоды, а затем уложить слоями в чистую стеклянную банку, обильно пересыпая сахаром.

Наполненную банку надо плотно закрыть и хранить в сухом и очень холодном месте.

Уложенные таким образом лимоны сохраняют свой аромат и вкусовые качества.

Из банки надо вынимать кусочки лимона всегда чистой, сухой ложечкой, затем банку плотно закрывать.

Овощи и ягоды, предназначенные для замораживания, должны все время находиться при одной и той же температуре, без резких перепадов. Перепады в температуре, даже незначительные, могут испортить заготовку или лишить продукт вкуса.

Овощи и фрукты, которые впоследствии будут заморожены, должны быть предварительно отсортированы как твердые и мягкие, пригодные и не пригодные к мытью.

Мягкие и рассыпающиеся ягоды и фрукты, которые могут потеряться при мытье и быстро дают сок, лучше не мыть вообще.

Их следует осторожно перебрать и удалить листики, плодоножки и веточки.

Такие фрукты хранят при не очень низкой температуре непродолжительное время, потому что они давятся от лежания и начинают портиться. Твердые овощи и фрукты перед замораживанием надо тщательно помыть, просушить на воздухе, а затем поместить в морозильную камеру.

Они могут храниться при низких температурах достаточно долго, не теряя вкусовых качеств и пищевой ценности.

Ягоды, содержащие горечь (калина, красная смородина, рябина), лучше всего хранятся на морозном открытом воздухе или в морозильной камере, после того как они выдержат заморозку.

Они не только отлично сохраняются в замороженном, промерзшем виде, но и теряют горечь и становятся сладкими.

Таким же способом можно (и нужно!) замораживать осенние яблоки и груши, кислые, терпкие и вяжущие. Их нужно до первых

заморозков оставить на ветках или хранить в холодном земляном погребе, где к ним будет обеспечен свободный доступ воздуха. После того как плоды промерзнут, их можно переложить в морозильную камеру.

Сочные и твердые овощи и фрукты можно хранить при очень низких температурах в течение довольно долгого времени.

Особенно хорошо они хранятся, если собрать их после первых осенних заморозков.

После этого плоды нужно собрать и поместить в морозильную камеру.

Ягоды, овощи и фрукты, подготовленные к замораживанию, без предварительного очищения и освобождения от косточек и сердцевины, могут начать портиться.

Поэтому ягоды, овощи и фрукты лучше заранее освободить от нежелательных «добавок».

Вишню и черешню, которые очень сочные, можно замораживать без косточек, потому что замороженные плоды могут стать немного вялыми, и при извлечении косточки может произойти потеря мякоти и (или) сока.

При замораживании всегда нужно учитывать особенность физического процесса замерзания, когда предметы (тела) уменьшаются в объеме, сжимаются.

Чтобы приготовить блюдо из замороженных продуктов, надо прежде всего извлечь их из погреба или морозильной камеры, затем на 20–30 мин оставить при комнатной температуре, чтобы пакет (целлофановый, матерчатый и т. д.) оттаял и мог легко отделиться от продукта.

После этого надо перебрать сохранившиеся продукты и выбросить мятые, сгнившие или подпорченные.

Оставшиеся продукты надо разложить на столе в один слой, стараясь не помять и не деформировать.

Оставить в помещении при комнатной температуре, чтобы замороженные фрукты и овощи могли оттаять, не испытывая слишком резкого перепада температуры.

Замороженные овощи можно разогревать вблизи газовой или электрической плиты, потому что так они быстрее оттают.

Плоды и ягоды могут оттаивать на тарелке или в глубокой посуде наподобие блюда при комнатной температуре.

Чтобы приготовить блюдо из замороженных, но уже оттаявших овощей, надо сначала дать им просохнуть, чтобы избавить от ненужной и излишней воды, которая образуется при размораживании продукта.

Затем размороженный продукт, еще не утративший окончательно твердости и полумягкий, надо аккуратно нарезать

тонкими кружками или ломтиками, чтобы он быстрее растаял и не потерял при этом упругости и эластичности.

Оттаявший продукт можно употреблять в пищу или подвергать температурной (термической) обработке. Не надо забывать, что продукты, какое-то время бывшие замороженными, готовятся быстрее, чем свежие, не бывшие полуфабрикатами.

Твердые продукты, уже полностью оттаявшие, можно подсушить или разогреть в нагретой духовке, после чего остудить.

Замороженные ягоды перед употреблением в пищу должны быть размморожены.

Сильно промерзшие и нежные овощи, фрукты и ягоды рекомендуется разогревать, опустив их в кастрюлю с водой комнатной температуры и поставив посуду на огонь.

После того как продукт станет мягким, его следует достать из воды и дать высохнуть. После этого он вполне готов к употреблению.

Есть такие продукты, которые можно употреблять в пищу замороженными. Это ранетки, красная и черноплодная рябина, антоновские яблоки.

Ягоды пересыпают сахаром, и их можно есть, когда они немного согреются при комнатной температуре.

Сочные и твердые замороженные плоды и овощи можно также разрезать, пока они не согрелись, потому что тогда из них может начать вытекать сок.

Замораживание овощей

Чтобы заморозить овощи, надо отобрать только созревшие, неиспорченные плоды и подобрать соответствующие емкость и помещение для хранения.

Овощи, как правило, не замораживают в прямом смысле этого слова, их хранят в холодном и сухом погребе или в морозильной камере при невысокой плюсовой температуре. Корнеплоды – морковь, свеклу, репу, редьку – хранят в подвалах и погребах, рассыпав по полу или разложив в один слой, чтобы овощи не давили друг на друга.

Овощи, хранящиеся при низкой температуре, должны находиться в помещении, где поддерживается более или менее постоянная температура, чтобы продукты не начали портиться и гнить. При этом овощи не должны промерзать.

Так, промерзшая свекла становится водянистой, безвкусной и «белой», замерзшая картошка приобретает неприятный сладковатый привкус.

Единственный корнеплод, который можно замораживать и хранить при минусовой температуре, – это топинамбур, сладкая картошка, земляная груша. Однако, если хранить этот продукт на морозе дольше месяца, он теряет свой первоначальный вкус и становится тягучим и вялым.

Свежая капуста при длительном хранении при минусовой температуре начинает гнить или высыхать.

Но квашеная капуста в замороженном виде может сохраняться в течение 4–5 месяцев, потому что ее от порчи предохраняют молочно-кислые бактерии, которые в общем неприхотливы и хорошо переносят холод.

В тепле, напротив, квашеная капуста «бродит» и прокисает.

Чтобы заморозить чеснок на длительный срок, его следует очистить, разделить головку на зубчики и положить их в стеклянную банку, после чего залить растительным маслом с солью и уксусом.

На 200 г чеснока можно положить 1/2 ч. л. соли, 1 стакан растительного масла и 1/2 стакана уксуса.

Затем банку с чесноком надо герметично закрыть и хранить в морозильной камере, погребе или зимой на морозном воздухе в течение 3–4 месяцев.

При употреблении готового чеснока масло надо слить, потому что в употреблении оно уже не пригодится.

Замораживание ягод и плодов

Замораживают плоды следующим образом: надо взять спелый, неиспорченный плод, очистить его от веточек и листиков, помыть и оставить сушиться. Затем плод разрезать, удалить серединку, семена (косточки) и нарезать кусочками.

Затем следует взять стеклянную банку с капроновой крышкой, простерилизовать и банку, и крышку, после чего оставить остывать.

Когда банка и капроновая крышка совершенно остынут, кусочки плодов положить внутрь и банку закрыть крышкой.

Банку с плодами можно поставить в холодильник или морозильную камеру, где они будут храниться в течение зимнего периода.

Надо помнить, что тропические плоды замораживать нельзя, они сразу начинают гнить! Исключение составляет только хурма, которая после замораживания становится сладкой и теряет терпкий, немного вяжущий вкус.

Более твердые ягоды могут храниться в течение почти всей зимы, не портясь, а мягкие и сочные плоды и ягоды следует хранить в замороженном виде в течение небольшого времени, около 1 месяца.

При замораживании ягод и плодов надо учитывать индивидуальные особенности некоторых из них.

Клубника

Чтобы заморозить клубнику, надо отобрать спелые, неиспорченные ягоды, удалить веточки, помыть ягоды и оставить просыхать.

Когда ягоды обсохнут, следует положить их в целлофановый пакет, так чтобы туда попадал воздух, и поместить в морозилку, следя за тем, чтобы ягоды лежали слоями, а не горкой.

Перепады температуры для мороженой клубники могут быть губительными. Если однажды подтаявшая замороженная клубника при повторном замораживании начала портиться, ее надо перебрать и снова положить в морозильную камеру.

Замороженную клубнику следует хранить не дольше двух недель, чтобы она не потеряла вкуса и полезных качеств.

Земляника

Чтобы заморозить землянику, ее следует очистить от веточек, желательно не мыть, потому что земляника, как правило, давится, когда ее перебирают и очищают. Поэтому ягоды лучше всего собирать в лесу, далеко от проезжей части, на поляне среди деревьев.

Отобранную землянику разложите в чистые стаканы или маленькие стеклянные банки, закройте бумажным листом или завяжите тонкой марлей, после чего поставьте в холодильник или морозильную камеру.

Земляника хорошо переносит низкие температуры, и ее можно хранить в холодном месте в течение трех недель.

Малина

Малина, предназначенная для замораживания, должна быть очень спелой. Подготовить малину для замораживания очень просто: надо удалить плодоножку, а ягоды или рассыпавшиеся зернышки сложить в подготовленную посуду, стеклянную банку или глиняную чашку.

Емкость сверху необходимо закрыть листом бумаги, марлей или материей, чтобы ягоды не задохнулись. После этого малину помещают в морозильную камеру; хранить ее в замороженном виде следует не дольше одной недели.

Обязательно в первый день хранения в замороженном виде наблюдается появление сока.

Крыжовник

Крыжовник необходимо перебрать, очистить от веточек, соцветий, совершенно чистые ягоды помыть и оставить сушиться. Когда ягоды высохнут, их нужно сложить в стеклянную банку, закрыв капроновой крышкой, и поставить в погреб или морозильную камеру.

Глава 3
Консервирование овощей, фруктов и ягод с минимальным количеством соли и сахара

Одним из условий обеспечения высокого качества домашнего консервирования является соблюдение чистоты, так как основными причинами порчи продуктов являются развитие в них и действие различных микроорганизмов.

Поэтому помещение, в котором будет проводиться консервирование, тара, посуда, инструменты и приспособления, используемые при этом, должны быть чистыми.

В процессе консервирования обычно используется следующая посуда, инструмент и приспособления: нож из нержавеющей стали, нож для очистки плодов от кожицы, кухонные доски, эмалированные кастрюли и тазы, устройство для удаления косточек из вишен и черешен, закаточная машинка, кастрюля с сеткой для бланширования (можно также использовать решетку соковарки, дуршлаг), сито (волосяное или из нержавеющей стали), щипцы для извлечения банок из стерилизатора, щипцы из нержавеющей стали или никелированные для извлечения стерилизованных крышек, шумовка, бытовые весы, эмалированные кастрюли и тазы, дуршлаг, марля, чайник, деревянная или металлическая решетка, укладываемая на дно стерилизатора, термометр со шкалой до 150 °С, соковыжималка или пресс, соковарка.

Тара для консервирования

Для консервирования плодов и овощей в домашних условиях обычно используют стеклянную тару. Отдельные продукты можно консервировать в бочках или бутылях, но в этом случае трудно обеспечить герметичность при укупорке.

Для того чтобы продукты не пострадали при консервировании и при дальнейшем хранении, необходимо использовать целую стеклянную тару без трещин и других повреждений, в которые могут проникнуть нежелательные бактерии и микроорганизмы. Целость тары можно определить легким постукиванием по ней палочкой или карандашом. При наличии даже самой маленькой незаметной трещины звук будет глухим и дребезжащим. Также очень важно проследить за тем, чтобы на горлышке стеклянной тары не было скола венчика или выступа.

Перед консервированием банки необходимо тщательно промыть. Для этого лучше всего замочить их в растворе кальцинированной соды (на 1 л воды взять 1 ч. л. соды) на полчаса и более в зависимости от загрязнения.

После этого приготовленные для консервации банки надо ополоснуть в холодной воде и вымыть мочалкой с мылом, пищевой содой или моющим средством. Затем необходимо вторично ополоснуть банки в чистой, желательно горячей воде и поставить горлышком вниз, чтобы вода стекла. Перед тем как наполнить банки приготовленными для консервирования продуктами, их стерилизуют паром. При этом банки вместимостью 0,5–1 л удобно стерилизовать на чайнике с горлышком, имеющим диаметр чуть больше диаметра горлышка банки. Банки вместимостью 2–3 л удобно стерилизовать на кофейнике или на кастрюле, на которой укреплен дуршлаг. Это позволяет стерилизовать сразу несколько банок за раз.

Также консервирование продуктов можно производить в жестяной таре. Она отличается герметичностью и хорошей теплопроводностью. Жестяная тара очень устойчива, что позволяет хорошо манипулировать ею при использовании. Ее недостатком является возможность коррозии, которая появляется как из-за некоторых наполнителей, так и из-за влияния вредных атмосферных условий. Среди жестяных банок можно выделить банки, в которых концы пластины укладываются одна на другую и пропаиваются. Достоинством этого типа банок является возможность отрезания верха закупорки открытых банок на режущем устройстве. При отрезании снова создается согнутый

край, поэтому банку можно использовать снова. Существуют также банки, в которых оба конца пластины также взаимно зацепляются и пропаиваются, но эти банки не могут быть хорошо обрезаны для новой закупорки. Жестяные банки в основном заполняются горячими продуктами, при этом продукты укладывают в них как можно плотнее, чтобы в банке после закрывания осталось как можно меньше воздуха, который снижает качество содержимого (теряются витамины, прогоркают жиры). Окрашенные фрукты лучше всего укладывать в жестяные лакированные банки. А вот нелакированные банки, покрытые оловом, используют прежде всего для консервации мяса.

Основные требования при консервировании

Существует несколько способов консервации пищевых продуктов: соление, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и некоторые другие.

Консервирование овощей методом соления и квашения основано на консервирующем действии молочной кислоты в присутствии поваренной соли. Последняя значительно снижает развитие и активность нежелательных бактерий и способствует жизнедеятельности молочно-кислых бактерий, которые образуют молочную кислоту. При мочении к продуктам добавляют сахар, что способствует более быстрому накоплению молочной кислоты.

В этом случае соль не используется. Для развития молочных бактерий наиболее благоприятна температура 15–22 ˚С.

Маринованием называют консервирование овощей и плодов с применением уксусной кислоты. В продаже находится уксусная кислота 5-, 6– и 9 %-ной концентрации, а также уксусная эссенция 70–80 %-ной концентрации.

Если в рецепте указана эссенция 80 %-ной концентрации, а в наличии имеется 5 %-ный раствор уксусной кислоты, то можно произвести перерасчет.

Например, в рецепте потребность в уксусной кислоте 80 %-ной концентрации составляет 30 г, тогда количество 5 %-ного раствора уксусной кислоты для замены указанного количества эссенции составляет 30 ? 80 / 5 = = 480 г.

Свежие ягоды и фрукты обычно консервируют в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, мармелад, повидло, желе). В вареньях содержание сахара должно составлять 65 %, в повидле – не менее 60 %, только тогда консервирующее действие сахара может проявиться в полной мере. Если же содержание сахара ниже, то консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметической укупоркой. Малое количество сахара требуется при изготовлении сусла или компота.

Для того чтобы обеспечить сохранность продуктов в течение длительного времени, используют такой метод консервации, как охлаждение. При этом охлаждают продукты при температуре, близкой к 0 ˚С. однако многие микроорганизмы стойки к действию даже более низких температур. Поэтому, чтобы создать неблагоприятные для развития и жизнедеятельности микроорганизмов условия, приостановить активность ферментов,

а следовательно, и физико-химические изменения в тканях пищевых продуктов, достаточно довести температуру консервируемого продукта до температуры –18 С. При такой температуре качество продуктов длительное время не изменяется. При заморозке пищевая ценность замороженных продуктов, т. е. содержание в них углеводов, белков и минеральных веществ, остается без изменений.

При таком способе консервации почти полностью сохраняются витамины. Даже наименее стойкий витамин С в быстро размороженных плодах и овощах достаточно устойчив.

Одним из основных требований, предъявляемых к консервированию продуктов в домашних условиях, является точная дозировка составляющих рецептуры. Время, указанное в рецептах при проваривании, доваривании, стерилизации и пастеризации, отсчитывается с момента закипания воды.

Как правило, на 1 кг всех консервов, кроме приготовленных из цитрусовых, готовится 1 л сиропа. Для цитрусовых на 1 кг готовят 1,5 л сиропа. Можно нарезать цитрусовые мелкими дольками, тогда на 1 кг будет достаточно 1 л сиропа, но в этом случае портится внешний вид консервов.

Сахарный сироп желательно готовить на воде, в которой до этого происходило бланширование продуктов. Правильно приготовленный сахарный сироп должен получиться чистым и прозрачным. Если же после фильтрации он остался мутным, то его следует осветлить. Для этого в сироп, остывший при температуре 45–50 °С, необходимо добавить взбитый яичный белок, тщательно перемещать смесь и довести ее до кипения.

Пену с поверхности сиропа следует снимать шумовкой, а горячий осветленный сироп надо фильтровать через марлю, сложенную в 3–4 слоя. На 5 л сиропа требуется 1/4—1/5 часть белка одного яйца.

Если необходимо приготовить консервы с малым количеством сахара (например, для людей, склонных к полноте или больных диабетом), то сахар можно заменить сорбитом или ксилитом. Кроме того, в этом случае консервы необходимо готовить из недозрелых плодов, в которых содержание сахара в несколько раз меньше, чем в зрелых. Концентрация сиропа для компота должна быть 15–20 %, что составляет 185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды).

Перед тем как начать консервирование, сырье необходимо перебрать, избавиться от гнилых и червивых плодов, отсортировать по размеру, цвету и степени зрелости.

Для того чтобы предотвратить порчу консервов, надо тщательно промыть продукты перед консервированием, строго

соблюдать технологию консервирования, особенно время стерилизации или пастеризации, обеспечивать герметичность укупорки, соблюдать температурный режим при хранении.

Такие консервы, как варенье, джем, повидло, необходимо варить до полной готовности. Существует несколько признаков, по которым можно определить готовность варенья:

1) у варенья прекращается интенсивное пенообразование и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;

2) пена, образующаяся при варке варенья, собирается в центре таза и не растекается по краям, ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;

3) капля сиропа, опущенная на стекло или на блюдце, при остывании не расплывается;

4) температура кипения сиропа в конце варки при последующей герметической укупорке должна быть около 105 ˚С, а при хранении без герметической укупорки – около 180 ˚С.

Готовность джема также можно определить небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, то джем готов для расфасовки.

Для того чтобы определить готовность желе, каплю кипящего продукта следует опустить в стакан с холодной водой. Если она не растворится, а опустится на дно, то желе готово.

Также можно опустить желе на промокаемую бумагу. Если на ней не образуется мокрого пятна, то желе можно считать готовым. Готовность повидла определяют пробой на стекле или на блюдце. Если капля не растеклась, то повидло можно расфасовывать. Также готовность джема и желе можно определить при помощи ложки. Если продукт не стекает с нее, а остается на ней, то он готов.

Готовые варенье, джем, желе и повидло в большинстве рецептах герметически укупориваются. Их можно также хранить и без герметической укупорки, но при этом время хранения сокращается.

Мытье сырья

Перед консервированием продукты необходимо тщательно промыть в проточной холодной воде. В некоторых случаях загрязненные продукты (например, корнеплоды) предварительно следует замочить, чтобы налепленная на них грязь размокла, а затем тщательно промыть. После мытья надо обязательно дать воде стечь, а продуктам просохнуть, а в случае приготовления некоторых видов консервов вымытые продукты также надо просушить.

Бланширование

Большинство овощей и плодов перед консервированием необходимо бланшировать в кипящей воде или паром.

Патиссоны и белокочанную капусту бланшируют для придания им упругости и сохранения естественного цвета, баклажаны и перец подвергают этой процедуре для удаления излишней горечи. Сливы следует бланшировать в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые в дальнейшем будут предохранять плоды от разваривания и растрескивания.

Яблоки, груши и айву бланшируют для того, чтобы размягчилась ткань плодов, улучшился цвет и повысилось качество консервов.

Подготовленные для консервирования продукты следует бланшировать в эмалированной или алюминиевой кастрюле, снабженной сеткой.

При отсутствии сетки продукты можно поместить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды. Бланширование продуктов длится в зависимости от их вида от нескольких секунд до 1 ч с момента закипания воды.

После бланширования продукты необходимо извлечь из кипящей и сразу охладить в проточной воде. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается. Для бланширования на 500 г продуктов берется 1 л воды.

Обжаривание, пассерование и тушение

Эти виды обработки продуктов применяются в процессе приготовления различных закусочных консервов, заготовок из овощей или других продуктов.

Приготовленные для консервирования овощи (кабачки, лук, белые коренья, морковь, баклажаны и др.) следует обжарить на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле или хлопковом рафинированном масле. При пассеровании к продуктам добавляют жир, а тушат продукты в собственном соку, т. е. в жидкости, которая выделяется из продукта в процессе его нагревания.

Продолжительность обжаривания зависит от вида и размеров нарезанных кусочков овощей, а также от температуры, при которой обжариваются продукты. Для каждого вида консервов рекомендуются разные размеры кусочков, температура и длительность обжаривания.

Фасовка

Перед тем как расфасовать консервируемые продукты, банки необходимо хорошо промыть горячей водой и обработать паром или кипятком. Если банки будут наполняться вареньем, джемом или повидлом, то перед наполнением промытые банки следует хорошо высушить в духовке, не допуская их загрязнения. Если раскладывать продукты в мокрые банки, то консервы могут заплесневеть и испортиться.

Если готовятся компоты, маринады, то уложенные в банки овощи и плоды рекомендуется заливать горячим сахарным сиропом, маринадом или томатной заливкой. При этом температура заливки должна быть 85–95 °С.

При фасовке тару следует наполнять доверху, кроме специально оговоренных случаев. Если заполнен не весь объем тары, то в ее верхней части остается слой воздуха, который содержит 21 % кислорода. Этот кислород неблагоприятно действует на многие вещества, входящие в состав консервируемого продукта, и за счет этого консервы могут испортиться или же не смогут храниться долгое время.

Стерилизация

Стерилизация необходима для того, чтобы уничтожить микроорганизмы, содержащиеся в консервируемых продуктах. Подготовленные для консервации фрукты и овощи следует уложить в стеклянную тару, залить горячим сахарным сиропом, маринадом или томатной заливкой, накрыть прокипяченными жестяными крышками и установить в стерилизатор с горячей водой.

В качестве стерилизатора можно также использовать кастрюлю, таз, ведро. На дно стерилизатора следует уложить деревянную или металлическую решетку соответствующего размера.

Но ни в коем случае не рекомендуется заменять решетку куском ткани.

Температура воды при стерилизации должна быть на 15–20 °С выше температуры внутри стеклянной тары, а уровень воды должен быть ниже верхнего края банки не более чем на 3 см. Между банками и стенкой емкости, в которой проводится стерилизационная обработка, должен быть зазор 5—10 мм.

Во время стерилизации нельзя допускать бурного кипения воды. Если подлежат стерилизации банки с последующей герметической укупоркой металлическими крышками, то перед обработкой их нельзя герметически укупоривать, так как в них в процессе нагревания образуется избыточное давление, и крышки срываются.

Пастеризация

Этот вид обработки представляет собой уничтожение микроорганизмов посредством нагревания пищевых продуктов до температуры ниже 100 °С.

Некоторые виды консервов, изготовляемые из ягод, плодов и овощей, например маринованные и консервированные патиссоны, огурцы, мелкоплодные томаты, компоты из абрикосов, винограда и другие, во время стерилизации при температуре 100 °С в течение даже очень короткого времени разваривaются, а их вкусовые качества от этого снижаются. Поэтому в процессе консервирования эти продукты подвергаются пастеризации, которая проводится при температуре 85–90 °С, но при этом время такой обработки больше времени стерилизации.

Если время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды после погружения в нее банок, то время пастеризации отсчитывается с момента достижения заданной температуры воды.

Герметическая укупорка

По окончании стерилизации или пастеризации стеклянные банки необходимо осторожно, чтобы не приоткрыть крышку, извлечь из стерилизатора и немедленно герметически укупорить при помощи ручной закатной машинки.

Для того чтобы извлечь банки из стерилизатора, надо использовать специальные щипцы, но также можно использовать и чистое полотенце.

Самостерилизация

Если консервы фасуются в горячем (кипящем) состоянии и сразу герметически укупориваются, то банки с такими консервами следует перевернуть вниз горлышком и охладить.

Подобный вид консервирования называют самостерилизацией.

Чтобы гарантировать стерильность таких консервов, необходимо более тщательно и быстро производить подготовку тары, расфасовку продукта и укупорку банок.

Укупоренные консервы необходимо установить в таком месте, в котором нет сквозняка. Их надо укрыть плотной тканью, чтобы как можно дольше удержать тепло внутри банок.

Охлаждение

После того как были проведены пастеризация, стерилизация и герметическая укупорка, банки обычно охлаждают на воздухе.

Но некоторые виды консервов, такие как компот из абрикосов, консервированные или маринованные огурцы, томаты и белокочанная капуста, пюре из айвы и груш, после стерилизации и укупорки следует охлаждать очень быстро, чтобы продукты не размягчились и не потеряли своей естественной окраски.

В этом случае банки можно поставить на открытом воздухе (во дворе) или в холодной кладовой, но не сквозняке.

Можно после герметической укупорки установить банки горлышком вниз в емкость с горячей водой, где они стерилизовались, а затем в горячую воду постепенно влить холодную, чтобы температура содержимого банок постепенно снизилась до 35–40 °С, после чего консервы следует окончательно охладить на воздухе.

Хранение консервированных продуктов

Крайне нежелательно, чтобы готовые консервы испытывали резкие перепады температуры (от плюсовой до минусовой). В этом случае у консервов, приготовленных с добавлением сахара (варенья, повидла, джема), внутри банки конденсируется влага, в результате чего в продукте заводится плесень. Самой оптимальной температурой для хранения консервированных продуктов является температура не выше +20 °С. Также консервы рекомендуется хранить в месте, защищенном от попадания прямых солнечных лучей. Для хранения лучше всего подходит сухое помещение, так как сырость может вызвать коррозию крышек. Поэтому крышки консервов, которые предназначены для длительного хранения, рекомендуется смазывать вазелином.

Ягодные и фруктовые консервы, которые содержат косточки, не рекомендуется хранить больше одного года, так как вредные вещества из ядер косточек со временем могут поступить в сок и ягоды законсервированных плодов.

Вообще не рекомендуется консервированные продукты хранить больше одного года. В противном случае консервы с большим содержанием сахара могут засахариться, а соленья скиснуть или заплесневеть.

Консервирование овощей

Томаты очищенные в собственном соку

Требуется: 2 кг томатов.

Способ приготовления. Перед консервированием отсортируйте томаты по размеру и форме – круглые, грушевидные, сливовидные.

Для консервирования отберите зрелые, плотные и крепкие томаты. Тщательно вымойте их, уложите в дуршлаг, опустите на 1–2 мин в кастрюлю с горячей водой, имеющей температуру 95–98 °С, затем выньте томаты из горячей воды и опустите на 1–2 мин в холодную, после чего с плодов снимите кожицу.

Очищенные томаты плотно уложите в подготовленные банки, залейте горячим томатным соком, а точнее – массой (для этого протрите через сито 1 кг свежих зрелых томатов).

После этого накройте банки стерильными крышками, поставьте в кастрюлю с горячей водой и стерилизуйте в кипящей воде 35–40 мин.

Банки закатайте, переверните вверх дном и дайте им остыть.

Сладкий перец (стручковый)

Первый способ

Требуется:

1 кг сладкого перца,

1 ч. л. сахара,

1/3 ч. л. лимонной кислоты,

1 бутон гвоздики,

1—2 горошины душистого перца,

черный перец горошком, листья и черешки сельдерея,

1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Вымойте крупный и мясистый сладкий перец. Затем очистите его от плодоножек, удалите перегородки, семена, хорошо промойте, положите в дуршлаг.

Опустите перец на 1 мин в горячую воду, выньте, дайте воде стечь.

Затем уложите стручки в литровые банки, добавьте в каждую банку все компоненты, указанные в рецептуре, залейте кипящим рассолом, закройте стерильной крышкой и быстро закатайте, не стерилизуя.

Второй способ

Требуется:

1 кг сладкого перца,

1—2 головки чеснока,

1 ч. л. сахара,

1/3 ч. л. лимонной кислоты,

1—2 ст. л. растительного масла,

1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Вымытый мясистый перец очистите от плодоножек, удалите перепонки, зерна, промойте, нашинкуйте кольцами. Уложите перец в литровые банки, пересыпав очищенными зубчиками чеснока, залейте горячим рассолом, чтобы сверху можно было налить 1–2 ст. л. растительного масла. Закройте стерильными крышками, закатайте, поставьте в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизуйте 7—10 мин, выньте, переверните банки вверх дном, дайте остыть.

Салат из перца

Требуется:

5 кг зеленого и красного перца,

1 стакан 9 %-ного уксуса,

1 стакан растительного масла,

1 стакан воды,

1 стакан сахара,

1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Все указанные компоненты, кроме перца, положите в большую кастрюлю, перемешайте, поставьте на огонь и доведите до кипения. Зеленый и красный перец промойте, очистите от плодоножек, удалите перегородки, семена, промойте. Нарежьте перец кольцами, опустите в кастрюлю и варите в течение 30 мин, периодически помешивая. Затем быстро разложите перец в подготовленные банки, закройте стерилизованными крышками, закатайте.

Капуста с сахаром

Требуется: 20 кг капусты, 3 стакана соли, 3 стакана сахара, 3 кг яблок,

2 кг моркови, 2 лимона, 2 стакана клюквы, 60 шт. зерен кардамона,

2 ст. л. мускатного ореха, 40 шт. лаврового листа, 1/2 стакана тмина,

3 л подсоленной воды.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, сложите на решето, промойте холодной водой. Когда вода стечет, сложите в небольшие бочонки, каждый ряд пересыпая солью, сахаром и перекладывая ломтиками яблок, моркови и лимона, лавровым листом, зернами кардамона и мускатным орехом, каждый ряд утрамбовывайте толкушкой и заливайте соленой водой.

Брокколи в сладко-кислой заливке

Требуется:

крупные головки брокколи,
пряности (на 1 литровую банку) – 1 лавровый лист,
1/4 ч. л. желтых горчичных семян,
2 горошины душистого перца,
черный перец горошком.
Для заливки при закладке 60 % брокколи и 40 % заливки:
на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса,
1 ч. л. соли,
2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Пряности залейте уксусом, доведите до кипения и под крышкой оставьте на 1 ч выщелачиваться.

Ополоснутые головки брокколи погрузите в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (на 1 л воды – 1/2 ч. л. кислоты) и варите до размягчения, но оставьте упругими – после накалывания на вилку они должны легко сниматься.

Брокколи выньте, в горячем виде разложите по нагретым чистым банкам, залейте горячей заливкой, банки закройте и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Для приготовления заливки воду прокипятите с сахаром и солью, после чего кастрюлю с заливкой снимите с плиты и влейте процеженный уксус.

Брокколи подают как приправу к мясным блюдам или как салат.

Горошек в сладко-кислой заливке

Требуется:
свежий молодой сладкий горошек.
Для заливки:
на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса,
1 ч. л. соли,
2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Вылущенный горошек засыпьте в кипящую воду, варите в течение 8—10 мин, затем выньте из воды и дайте ей стечь. Горошек разложите по нагретым чистым банкам и залейте горячей заливкой. Банки хорошо закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Квашеная капуста

Требуется:
10 кг капусты,
5 ст. л. соли,
20 г тмина,

200 г репчатого лука,
1 кг яблок,
1 кг моркови,
400 г рябины.

Способ приготовления. С капусты удалите поврежденные листья, каждый вилок разрежьте пополам и нарежьте в виде лапши толщиной 2–3 мм или удалите кочерыжку и измельчите на специальной шинковке для капусты. Нашинкованной капустой заполните деревянные бочки, керамические сосуды или 5-литровые банки. При этом пересыпьте ее солью, тмином, луком, порезанным на колечки, можно добавить яблоки, кружки очищенной моркови и очищенную рябину.

Каждый слой капусты хорошо уплотните вручную (в случае заполнения больших бочек капусту утаптывайте в белых резиновых галошах), чтобы капуста вытеснила весь воздух. При квашении ее поверхность должна быть покрыта капустным соком, чтобы воздух не имел доступа к капусте. Если капустного сока мало, к нему следует добавить раствор соли (на 1 л воды – 15 г соли).

Поверхность капусты прикройте крышкой и поместите груз – хорошо промытый камень или деревянный брус, чтобы капуста при квашении была полностью покрыта рассолом.

Капусту оставьте заквашиваться при температуре 20 °С на 4–6 дней, затем переставьте ее в другое место с температурой ниже 15 °С и оставьте на 4–6 недель. Периодически удаляйте с поверхности заливки образующуюся плесень или слизь и по необходимости подливайте соленый раствор, чтобы вся капуста была полностью покрыта рассолом.

Маринованная капуста

Требуется: 4 кг капусты,
7 г тмина,
15 горчичных семян.
Для заливки:
3 стакана воды,
3 стакана 8 %-ного уксуса,
1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Маринованную капусту готовят из свежей, хорошо вызревшей, поздней белой капусты. У капусты удалите поврежденные листы, разрежьте каждый вилок на половинки и нашинкуйте.

8 отмеренном количестве воды растворите соль, а затем влейте уксус. Посуду (банки, бочки, керамические сосуды) заполните на 4/5 нашинкованной капустой и на 1/5 заливкой. Капусту и пряности уложите равномерными слоями; слой капусты

при этом утрамбуйте, чтобы заливка выступила на поверхность (при заполнении половины посуды контролируйте, чтобы вы израсходовали половину заливки).

Поверхность капусты покройте капустными листами или полиэтиленовой пленкой, в большой посуде капусту прижмите промытым камнем. Банки завяжите пергаментной бумагой или целлофаном и установите в прохладное место. Процесс маринования длится 4 недели.

При хороших условиях маринованная капуста хранится 5–6 месяцев. Используют ее для приготовления салатов и горячих блюд.

Стерилизованный салат из кольраби

Требуется: свежая кольраби,

пряности и добавки (на 1 литровую банку) – 2 горошины черного перца, 1/2 головки репчатого лука. *Для заливки*: на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Кольраби помойте, очистите, нашинкуйте, обварите подсоленной водой, промойте и оставьте обсыхать. Кольраби разложите по нагретым чистым банкам, переложите мелко нарезанным луком и пряностями и залейте горячей заливкой. Банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 ˚С – 20 мин.

По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Стерилизованный луковый салат

Требуется:

репчатый лук,

пряности (на 1 литровую банку) – 1 лавровый лист,

1/3 ч. л. горчичных семян,

2 горошины душистого перца.

Для заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

1 ч. л. соли,

3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Лук очистите, нарежьте тонкими полукольцами и разложите по нагретым чистым банкам, на дно которых положите пряности, залейте горячей заливкой, после чего банки хорошо закройте. Банки установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 85 ˚С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Морковь квашеная

Требуется:

1,2 кг моркови,
1 головка репчатого лука,
1 ч. л. соли,
1 ч. л. сахара,
5 г хрена.

Способ приготовления. Морковь очистите, нарежьте полосками, лук мелко нарежьте, хрен настрогайте тонкими полосками и все смешайте с солью и сахаром. Смесь разложите по большим банкам или керамическим горшкам, так чтобы не было промежутков, и сверху прижмите. Морковь оставляют первые 4–8 дней в месте с температурой 20 ˚С, затем посуду с квашеной морковью переносят в место с температурой 12–15 ˚С и оставляют доквашиваться на 4–6 недель.

Квашеную морковь используют как салат (ее заправляют майонезом) или в смеси с другими овощами.

Огуречные дольки в 8-ном % уксусном растворе

Требуется: свежие огурцы, репчатый лук, семена горчицы.

Для раствора:
на 1 л воды – 1 л 8 %-ного уксуса,
1 ч. л. соли,
1 ч. л. сахара,
6 горошин черного перца,
4 горошины душистого перца,
3 лавровых листа,
щепотка тимьяна.

Способ приготовления. Промытые огурцы очистите, разрежьте на две половинки, сердцевину вычистите чайной ложкой, дольки уложите в керамическую или фарфоровую миску и залейте горячим уксусным раствором с пряностями.

На следующий день уксус слейте, прокипятите и оставьте охлаждаться. Огурцы разложите по банкам, пересыпьте измельченным луком и горчичными семенами, залейте остывшим уксусным раствором. Банки закройте крышками, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте.

Время стерилизации при температуре до 90 ˚С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите. Приготовленные таким способом огурцы получаются очень кислыми.

Стерилизованные квашеные огурцы

Требуется:
свежие огурцы,
черный перец горошком,
душистый перец горошком,
лавровый лист,

хрен,
репчатый лук,
веточки молодого укропа,
кружки лука,
вишневые листья.
Для заливки:
на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса,
1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Огурцы замочите на 1 ч в холодной воде, затем их хорошо промойте в нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой. Когда с огурцов стечет вода, проткните их вилкой и сложите в неповрежденные керамические или эмалированные бочки или в 5-литровые банки, переложите веточками укропа, измельченным репчатым луком, пряностями, кружками хрена, промытыми вишневыми листьями. Огурцы прижмите банкой, наполненной водой, или чистым камнем, залейте холодной или горячей заливкой на 3 см выше огурцов, посуду закройте крышкой и оставьте заквашиваться при температуре 15–20 ˚С (только не на солнце). За 2–3 недели огурцы выквасятся для стерилизации.

Резиновым шлангом осторожно перелейте рассол в чистую посуду так, чтобы не отсосать сверху пену и снизу осадок.

Огурцы быстро ополосните под проточной водой, переложите в банки для стерилизации, залейте рассолом, который можно слегка подсластить или подкислить, возможно разбавить водой. Банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 75 ˚С – 25 мин.

Огурцы, квашенные в бочках

Требуется:
ровные свежие огурцы,
веточки укропа,
семена горчицы,
черный перец горошком,
душистый перец горошком,
вишневые или виноградные листья.
Для заливки:
на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса,
1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Огурцы замочите в холодной воде, затем тщательно промойте, чтобы последняя вода осталась чистой. Огурцы наколите вилкой, плотно уложите в керамические бочонки или банки емкостью 5 л и переложите пряностями. Залейте раствором, так чтобы огурцы были полностью покрыты,

сверху положите груз.

Посуду с огурцами поставьте в место с температурой около 20 °С, через 5 дней переставьте в место с температурой около 15 °С.

Огурцы заквашиваются за 3–4 недели. Их следует быстро употребить, чтобы они не испортились, при необходимости к огурцам следует подлить слабый раствор уксуса (на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса), чтобы они были постоянно покрыты рассолом. Образующуюся пену и плесень следует удалять.

Стерилизованный перец

Требуется: свежий перец,

пряности (на 1 литровую банку) – 1/2 ч. л. горчичных семян, 1/2 головки репчатого лука. *Для заливки*:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Перец замочите ненадолго в холодной воде, затем хорошо промойте, положите в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отваривайте около 5 мин.

Затем выньте, дайте слегка обсохнуть, разложите по нагретым чистым банкам, пересыпьте измельченным луком и ополоснутыми горчичными семенами и залейте горячей заливкой. Банки закройте крышками, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте.

Время стерилизации при температуре до 85 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Перец, стерилизованный в уксусном растворе

Требуется:

свежий перец.

Для раствора:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

1 ч. л. сахара,

1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. У плодов перца вырежите сердцевину с плодоножкой, ложкой удалите семена, плоды хорошо промойте. Вставьте их один в другой, как кульки, разложите по нагретым чистым банкам, залейте горячим раствором (указанные компоненты смешивают и разогревают почти до кипения) и банки закройте. Затем их установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите. При употреблении перец можно заполнить мясным фаршем и потушить.

Перец, стерилизованный в томатном соке (полуфабрикат)

Требуется:

свежий сладкий перец.

Для заливки:

1 кг зрелых, сочных и ярко окрашенных помидоров,

2 стакана 8 %-ного уксуса, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Промытые помидоры нарежьте дольками, разварите при температуре 80 ˚С, сразу же протрите и добавьте уксус и сахар.

У плодов перца вырежите сердцевины с плодоножками, ложкой удалите семена, плоды хорошо промойте. Перец разложите по нагретым чистым банкам, залейте горячим томатным соком, банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 90 ˚С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите. При употреблении перец заполняют мясом. При отваривании к нему подливают томатный сок.

Стерилизованный перец, нафаршированный краснокочанной капустой

Требуется:

1 кг перца средней величины,

1 кг краснокочанной капусты,

1 ч. л. соли,

1 ст. л. сахара.

Для заливки:

на 1/2 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

1/2 ч. л. соли,

1 ч. л. сахара,

3 горошины черного перца,

1 лавровый лист.

Способ приготовления. Нашинкованную капусту посолите, добавьте сахар, хорошо промешайте и оставьте на 2 ч. Перец промойте, вырежите сердцевины с плодоножками, ложкой удалите плодоножку с семенами. Плоды перца заполните подготовленной капустой, разложите по 2-литровым банкам и залейте горячей заливкой (приведенные компоненты смешайте и доведите почти до кипения). Банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. За 25 мин их разогрейте до температуры 90 ˚С и стерилизуйте в течение 35 мин. Так же можно стерилизовать красный перец, заполненный белокочанной капустой.

Квашеный перец

Требуется:

свежий зрелый,

ярко окрашенный перец.

Для раствора:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса.

Способ приготовления. Из вымытых плодов перца вырежите сердцевины с плодоножками, ложкой удалите семена, перец промойте.

Затем набейте ими 2-литровые или 5-литровые банки и залейте холодным или теплым уксусным раствором, так чтобы весь перец был полностью покрыт рассолом.

Банки завяжите пергаментной бумагой и поставьте на неделю в место с температурой около 20 °С, затем их переставьте в место с температурой 15 °С.

Перец заквашивается примерно за 3 недели. После заквашивания пергаментную бумагу хорошо затяните, банки поместите в прохладное место. Перед употреблением перец следует ополаскивать.

Стерилизованные красные помидоры

Требуется:

твердые, хорошо вызревшие помидоры с тонкой кожурой,

пряности (на 1 литровую банку) – 1 лавровый лист,

1/2 ч. л. горчичных семян,

2 горошины черного перца,

2 горошины душистого перца.

Для заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

1/2 ч. л. соли,

1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Промытые помидоры сложите в дуршлаг, опустите в кипящую воду на 2 мин, затем выньте, опустите в холодную воду, выньте и рукой или ножом удалите кожицу. Помидоры можно также консервировать неочищенными, очень твердые помидоры можно разрезать на 4 части или на толстые пластины.

Приготовленные помидоры разложите по банкам, переложите пряностями, залейте горячей заливкой и закройте. Банки установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Стерилизованные помидоры в собственном соку

Требуется: хорошо вызревшие красные помидоры, уксус.

Способ приготовления. Помидоры хорошо промойте, твердые разложите по нагретым чистым банкам, мягкие помидоры раздавите, переложите ими в банках твердые помидоры и в каждую банку добавьте 1 ч. л. уксуса. Банки

закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Твердые помидоры используйте для гарнира к мясным и яичным блюдам, из мелких готовьте супы, соус или приготовьте из них томатный сок.

Томатное пюре

Требуется:

на 1 кг пюре из полностью вызревших красных помидоров,

1/2 стакана 8 %-ного уксуса,

1 ст. л. сахара,

1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. У промытых помидоров удалите плодоножки, нарежьте их кусочками, уложите по частям в низкую кастрюлю, подлейте 2 ст. л. воды и при постоянном помешивании помидоры разварите и выпарите до половины объема. Горячие помидоры протрите, добавьте сахар и соль, влейте уксус, доведите до кипения и горячим пюре заполните нагретые стеклянные или жестяные банки. Банки установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации банок емкостью 0,25 л – 10 мин при температуре до 95 °С. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Томатный сок

Требуется:

на 1 кг хорошо вызревших, сочных и хорошо

окрашенных помидоров,

1/2 стакана 8 %-ного уксуса,

1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Томатный сок можно приготовить из свежих или из разваренных помидоров. Промытые помидоры нарежьте кусочками и протрите через мелкое сито. Если хотите получить нежнейший сок, то протертые помидоры профильтруйте через какую-нибудь редкую ткань. В сок влейте уксус, добавьте соль и сахар. Сок доведите до кипения, сразу же разлейте по хорошо прогретым стеклянным или жестяным банкам, закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации полулитровых банок при температуре до 95 °С – 10 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Томатный соус

Требуется:

2 кг спелых красных помидоров, 2 головки репчатого лука,

1 ч. л. соли,

1/2 ч. л. молотой паприки,

2 ст. л. сахара,

2 стакана 8 %-ного уксуса,

3 гвоздики,

5 горошин черного перца, молотый красный перец, 1/2 ч. л. горчичных семян, маленький кусочек имбиря.

Способ приготовления. Пряности опустите в уксус, доведите до кипения и после снятия с плиты оставьте на 2 ч под крышкой. Промытые помидоры нарежьте кусочками, лук – тонкими полукольцами, уложите в низкую, очень широкую кастрюлю и при постоянном помешивании разварите до кашеобразного состояния. Смесь протрите через мелкое сито, добавьте соль, молотый перец и паприку и при слабом кипении, периодически помешивая, выпарите до густоты томатного соуса. Добавьте процеженный уксус и сахар, поварите еще несколько минут и немедленно разлейте по сильно нагретым бутылкам. Их закройте стерилизованными пробками и после охлаждения пробки залейте разогретым парафином.

Приготовленный таким способом томатный соус используют как заправку для мясных блюд или бутербродов.

Помидоры в уксусной заливке

Требуется:

очень твердые красные помидоры, средней величины или мелкие,

пряности (на 1 литровую банку) – 3 горошины душистого перца, 1/2 ч. л. горчичных семян,

1 лавровый лист,

2 горошины черного перца. *Для заливки*:

на 1 л воды воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Заливку доведите до кипения и оставьте охлаждаться.

Промытые помидоры разложите по банкам, переложите пряностями и залейте холодной заливкой, так чтобы овощи были полностью покрыты. Банки завяжите смоченной пергаментной бумагой или двойным целлофаном и уберите в прохладное и темное место. Помидоры получаются очень кислыми.

Приправа из помидоров

Требуется:

1 кг красных помидоров,

2 головки репчатого лука, 200 г яблок,

1/2 ч. л. желтых горчичных семян, кусочек имбиря, 4 горошины черного перца, кусочек корицы, 1/3 ч. л. соли, 200 г изюма,

3 ст. л. сахара, 1 стакан 8 %-ного уксуса.

Способ приготовления. Промытые помидоры нарежьте пластинками, лук – мелкими кусочками, яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте мелкими кусочками. Лук отварите в 3 ст. л. уксуса до мягкости, добавьте помидоры, яблоки, соль, перебранный и ополоснутый изюм и пряности, помещенные в марлевый мешочек, и при частом помешивании варите до размягчения. Затем добавьте остальной уксус и сахар и варите дальше, чтобы смесь приобрела консистенцию джема. Удалите пряности, кипящую приправу разлейте по банкам, обернутым влажным полотенцем, края вытрите, быстро закройте крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед складированием банки протрите влажной тканью. Храните в прохладном и темном месте.

Острая приправа из помидоров

Требуется:

1 кг красных помидоров,
700 г репчатого лука,
700 г тыквы или патиссонов,
1 зубчик чеснока, 1,5 кг яблок,
2 ст. л. сахара,
1 ч. л. соли,
кусочек корицы,
4 ч. л. молотого красного перца,
1 ст. л. горчичных семян,
2 стакана 8 %-ного уксуса.

Способ приготовления. Промытые помидоры обдайте кипящей водой, немедленно погрузите в холодную воду, выньте, очистите и нарежьте кусочками. Лук нарежьте пластинками, тыкву (патиссоны) освободите от кожуры, а мякоть нарежьте мелкими кусками, очищенный чеснок нарежьте пластинками. Приготовленные овощи посыпьте солью и сахаром и оставьте на ночь в холодильнике.

Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте кусочками. Добавьте их к овощам одновременно с пряностями, помещенными в марлевый мешочек, и с уксусом и варите на слабом огне в течение 2–3 ч, чтобы смесь загустела. Кипящей приправой заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края вытрите, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед складированием банки протрите влажной тканью.

Приправа из зеленых помидоров

Требуется:

1,5 кг зеленых помидоров,
200 г яблок,

300 г репчатого лука,
1 ч. л. соли,
150 г чернослива,
1 стакан меда,
1 ч. л. желтых горчичных семян,
1 ч. л. молотого черного и душистого перца,
1/2 стакана 8 %-ного уксуса.

Способ приготовления. У помидоров удалите плодоножки и промойте их, яблоки очистите, разрежьте пополам и удалите сердцевину, лук очистите и все пропустите через мясорубку. Смесь посолите и оставьте на ночь. Чернослив замочите в холодной воде и тоже оставьте на ночь. На следующий день слейте жидкость из помидорной смеси и воду с чернослива. У чернослива удалите косточки, мелко нарежьте его и добавьте к помидорам.

К приготовленной смеси добавьте мед, уксус и пряности, помещенные в марлевый мешочек, и при периодическом помешивании варите до тех пор, пока смесь не загустеет.

Кипящей приправой заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края вытрите, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед складированием банки протрите влажной тканью. Храните в прохладном темном месте.

Кетчуп с яблоками и сладким перцем

Требуется:
1,5 кг полностью вызревших, мягких красных помидоров,
1 кг яблок,
1 кг сладкого перца,
1 кг репчатого лука,
3 стакана 8 %-ного уксуса,
1 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соли,
10 горошин черного перца,
6 горошин душистого перца,
5 зубчиков чеснока,
чабер.

Способ приготовления. Промытые помидоры и очищенный лук нарежьте кусочками, яблоки разрежьте пополам, удалите сердцевину, плодоножки и чашелистики, у перца удалите сердцевину с плодоножкой, семена, хорошо промойте и нарежьте кусочками. Приготовленные овощи и яблоки залейте несколькими ложками воды и при постоянном помешивании разварите до кашеобразного состояния. Все это протрите через мелкое сито, добавьте пряности, помещенные в марлевый

мешочек, и при постоянном помешивании смесь уварите до густоты кетчупа. Добавьте соль, сахар, уксус, измельченный чеснок и мелко нарезанный свежий или растертый сушеный чабер.

Горячий кетчуп разлейте по нагретым бутылкам. Бутылки хорошо закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации бутылок емкостью 0,25 л – 15 мин при температуре до 95 °С, большие бутылки стерилизуют на 5—10 мин дольше. По окончании стерилизации бутылки немедленно охладите.

Сельдерей в сладко-кислой заливке

Требуется:

свежий твердый сельдерей с белой мякотью без полостей,

пряности (на 1 литровую банку) – 1/3 ч. л. горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 головки репчатого лука.

Для заливки при закладке 60 % сельдерея и 40 % заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Корень сельдерея замочите в холодной воде, затем его хорошо промойте, очистите, ополосните, нарежьте пластинками толщиной около 7 мм или мелкими кубиками. Сразу же погрузите в кипящую воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды – 10 г лимонной кислоты) и при слабом кипении варите до мягкости. Сельдерей выньте, в дуршлаге ополосните холодной водой, дайте обсохнуть и разложите по нагретым чистым банкам, на дно которых положите пряности, залейте горячей заливкой, банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте.

Время стерилизации при температуре до 95 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Сельдерей можно также стерилизовать с добавкой растительного масла (на 1 литровую банку – 2 ст. л. масла; при этом сельдерей приобретает лучший вкус. К сельдерею можно также добавить кусочек имбиря, веточку базилика или тимьяна.

Редис в сладко-кислой заливке

Требуется:

мелкий круглый редис,

пряности (на 1 литровую банку) – 1/3 ч. л. желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца.

Для заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Редис промойте, можно очистить (неочищенный редис после стерилизации меняет окраску на красно-коричневую), по частям засыпьте в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды – 1/2 ч. л. соли) и варите до мягкости. Затем редис выньте шумовкой и разложите по банкам.

Из воды, в которой отваривали редис, приготовьте заливку: долейте в нее воду до необходимого количества, добавьте сахар и доведите до кипения.

Затем влейте уксус, снова доведите до кипения и залейте в банки.

В каждую банку положите пряности, закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 ˚С – 20 мин.

По окончании стерилизации банки охладите.

Стерилизованный укроп в сладко-кислой заливке

Требуется:

веточки свежего молодого укропа.

Для заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

2 ст. л. сахара,

1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Короткие веточки молодого укропа ополосните и оставьте обсохнуть. Затем их плотно разложите по маленьким баночкам, залейте горячей заливкой, закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации банок емкостью 0,25 л – 20 мин при температуре до 90 ˚С. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Укроп в уксусной заливке

Требуется:

стебли молодого укропа.

Для заливки (на 1 кг очищенного укропа):

2 стакана 8 %-ного уксуса,

2 ст. л. воды,

1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Укроп промойте в холодной воде и просушите, затем разложите по чистым банкам и уплотните. Залейте прокипяченной и охлажденной уксусной заливкой. Банки завяжите двойным смоченным целлофаном или пергаментной бумагой и уберите в холодное место.

Стерилизованная фасоль в сладко-кислой заливке (для тепловой обработки)

Требуется:

молодая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами.

Для заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

2 ст. л. сахара,

1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. У фасоли обрежьте плодоножки и носики, удалите волокна, тщательно ее промойте и погрузите в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды – 1/2 ч. л. соли).

Фасоль отварите до размягчения, затем выньте шумовкой, рассыпьте по горячим чистым банкам и сразу же залейте горячей заливкой. Банки немедленно закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации литровых банок – 20 мин при температуре до 90 °С. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Яблоки с хреном

Требуется:

250 г протертого хрена,

1 стакан 8 %-ного уксуса, 1/2 ч. л. сахара,

2 ст. л. кипяченой воды, 70 г протертых яблок.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте, разложите по маленьким баночкам (объемом 0,25—0,5 л), закройте крышками, установите в стерилизационный бак с теплой водой, нагрейте воду до 90 °С и при данной температуре стерилизуйте в течение 20 мин. Затем банки выньте из воды и охладите.

Фасоль, стерилизованная в рассоле

Требуется:

молодая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами. *Для заливки*: на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса.

Способ приготовления. У фасоли удалите плодоножки, носики и волокна, ополосните и погрузите в кипящую воду, отваривайте фасоль до размягчения. Затем охладите в холодной воде, выньте фасоль шумовкой, дайте стечь воде и после этого разложите по банкам. Затем залейте кипящей заливкой, укрепите крышки, банки установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 100 °С – 20–25 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите. На следующий день стерилизацию повторите при той же температуре в течение 45–50 мин. Для долгого хранения стерилизацию повторите еще через 2 дня (45–50 мин).

Стерилизованный чеснок

Требуется:

свежий чеснок.

Для заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

1 ст. л. сахара,

пряности (на 1 литровую банку) – 1 горошина душистого перца,

1 лавровый лист,

2 горошины черного перца, 1/4 ч. л. горчичных семян.

Способ приготовления. Зубчики чеснока очистите, ополосните, рассыпьте по баночкам, добавьте пряности, залейте кипящей заливкой, баночки закройте крышками и стерилизуйте, нагрев до 90 °С, в течение 20 мин.

По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Острый овощной салат

Требуется:

равные доли сладкого красного или зеленого перца, зеленых помидоров и репчатого лука,

пряности (на 1 литровую банку) – 2–3 стручка острого перца,

1/2 ч. л. горчичных семян,

4 горошины черного перца,

2 горошины душистого перца.

Для заливки при закладке 60 % овощей и 40 % заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса,

1/2 ч. л. соли,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. У промытых зеленых помидоров срежьте плодоножки, разрежьте на 2 или 4 части, поместите в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды – 1/2 ч. л. соли), отварите до размягчения. Затем помидоры выньте шумовкой из воды и подождите, пока с них стечет вода.

Очищенный сладкий перец нарежьте полосками, погрузите в кипящую подсоленную воду, варите в течение 5 мин, выньте и оставьте обсыхать. Затем в той же воде отварите промытый острый перец. Лук нарежьте кружками, разложите слоями вместе с другими овощами и пряностями по горячим банкам и залейте горячей заливкой.

Для приготовления заливки отвар, оставшийся от сладкого и острого перца, разбавьте водой до необходимого количества, добавьте сахар и доведите до кипения. Добавьте уксус, снова доведите до кипения и влейте в банки с овощами. Банки хорошо закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Овощной салат с грибами Способ первый

Требуется:

равные доли сельдерея, сладкого перца, репчатого лука и

грибов (например, опят), пряности (на 1 литровую банку) – 1/2 ч. л. желтых горчичных семян,

2 горошины черного перца, горошины душистого перца,

1 гвоздика.

Для заливки при закладке 60 % овощей с грибами и 40 % заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса, 1/2 ч. л. соли,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Очищенные грибы тщательно промойте, нарежьте кусочками, погрузите в кипящую подсоленную воду, добавив в нее немного уксуса, доведите до кипения и варите грибы 3–5 мин; затем их ополосните холодной водой и подождите, пока стечет вода.

Тем временем лук очистите и нарежьте кружками. Очищенный корень сельдерея нарежьте пластинками, положите в кипящую подсоленную воду, доведите до кипения, отваривайте в течение 15 мин и выньте. Затем в той же воде отварите нарезанный полосками сладкий перец, после чего выньте его шумовкой и оставьте обсохнуть.

Овощи и грибы разложите по банкам и переложите пряностями.

В отвар от сельдерея и перца долейте воды до необходимого количества, добавьте сахар и доведите до кипения. В кипящий раствор влейте уксус, снова доведите до кипения и залейте овощи и грибы. Банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Способ второй

Требуется:

равные доли белокочанной капусты, сладкого перца, репчатого лука и грибов, пряности (на 1 литровую банку) – 1/2 ч. л. горчичных семян, 2 горошины черного перца,

2 горошины душистого перца,

1 гвоздика.

Для заливки при закладке 60 % овощей с грибами и 40 % заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса, 1/2 ч. л. соли,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Очищенные грибы промойте, нарежьте кусочками, опустите в кипящую воду с добавкой соли (на 1 л воды – 1/2 ч. л. соли) и 1 ст. л. уксуса, доведите до кипения и варите 3–5 мин. Затем грибы ополосните холодной водой и оставьте обсохнуть.

Очищенную капусту нарежьте в виде лапши или на

маленькие квадратики, положите в кипящую подсоленную воду (можно в ту же, где варились грибы), доведите до кипения, варите 10 мин, затем капусту выньте из отвара и просушите. Сладкий перец очистите от семян, нарежьте мелкими полосками или кубиками, положите в кипящую подсоленную воду, доведите до кипения, варите в течение 5 мин, затем выньте из воды и оставьте обсохнуть.

Заливку готовьте из отвара, оставшегося от перца. Долейте в него воду до необходимого количества, добавьте сахар и доведите до кипения. Затем добавьте уксус и снова доведите до кипения. Лук нарежьте кружками, разложите слоями вместе с овощами и грибами по прогретым чистым банкам, все переложите пряностями и залейте горячей заливкой. Банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Пестрая овощная смесь в сладко-кислой заливке

Требуется:

в произвольном соотношении огурцы,
мелкие зеленые помидоры,
крупный зеленый и красный сладкий перец,
морковь,
сельдерей,
фасоль,
репчатый лук,
пряности (на 1 литровую банку) – 2 вишневых листа,
2 кружка хрена,
3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, кусочек имбиря.

Для заливки при закладке 60 % овощей и 40 % заливки:

на 1 л воды – 2 стакана 8 %-ного уксуса, 1/2 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Огурцы вымойте и замочите на 1 ч в холодной воде, затем промойте в нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой, и оставьте обсохнуть; после этого нарежьте пластинами или узкими полосками.

Промытые помидоры разрежьте пополам и отваривайте в подсоленной воде (на 1 л воды – 1/2 ч. л. соли) до мягкости, выньте и оставьте обсохнуть. Очищенную морковь нарежьте кружочками и отварите до мягкости (10–15 мин) в подсоленной воде, очищенный сельдерей нарежьте кружочками и отварите в той же воде, после того как вынете морковь из отвара. Сладкий перец очистите, нарежьте узкими полосками и отварите в той же воде в течение 5 мин, после чего выньте из воды и просушите.

У промытой фасоли удалите волокна, фасоль положите в

кипящую подсоленную воду и отваривайте до мягкости. Затем ее выньте, оставьте обсохнуть и разрежьте пополам.

Приготовленные овощи и измельченный лук разложите слоями по нагретым чистым банкам, переложите пряностями, вишневыми листьями, хреном и залейте горячей заливкой.

Заливку приготовьте из овощного отвара, добавив сахар, воду доведите до кипения, затем добавьте уксус, снова доведите до кипения, затем залейте приготовленным раствором овощи в банках.

Банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Стерилизованные овощи для приготовления салата

Требуется:

приблизительно равные доли моркови, корня сельдерея, зеленого горошка и репчатого лука.

Для заливки:

на 1 л воды – 1,5 стакана 8 %-ного уксуса,

1/2 ч. л. соли,

2 ст. л. сахара,

4 горошины черного перца,

1 лавровый лист.

Способ приготовления. Очищенный сельдерей нарежьте пластинками толщиной около 8 мм, которые сразу же погрузите в воду, подкисленную лимонной кислотой, чтобы они не темнели на воздухе. Измельченный сельдерей отварите в подсоленной воде (на 1 л воды – 1/2 ч. л. соли), чтобы он легко соскальзывал с вилки. Мягкий сельдерей охладите в холодной воде и нарежьте кубиками.

Очищенную морковь нарежьте кружками или пластинками, отваривайте 10–15 мин в подсоленной воде до размягчения, затем морковь выньте из отвара, переложите в холодную воду и охладите, после чего нарежьте кубиками. Вылущенный горошек погрузите в кипящую воду и проварите при слабом кипении около 10 мин. Затем его тоже охладите в холодной воде. Очищенный лук нарежьте кубиками и вместе с остальными овощами и пряностями разложите по горячим банкам.

Отвар, оставшийся от варки сельдерея, разбавьте водой до необходимого количества, добавьте сахар и доведите до кипения; затем влейте уксус и снова доведите до кипения. Горячей заливкой залейте овощи, банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Грибы, стерилизованные в сладко-кислой заливке

Требуется:

свежие грибы,

пряности (на 1 литровую банку) – 1 морковь,

1 корень хрена,

1 лавровый лист,

1 ч. л. желтых горчичных семян, 1/4 ч. л. душистого перца, 3–4 горошины черного перца, 1/2 головки репчатого лука. *Для заливки (на 1 кг грибов)*:

2 стакана воды,

2 стакана 8 %-ного уксуса, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Грибы стерилизуют не позднее чем через сутки после сбора. Грибы промойте в холодной воде несколько раз, мелкие грибы оставьте целыми, лишь подрежьте ножки, крупные разрежьте на 2 или 4 части. Приготовленные грибы отваривайте в течение 5–7 мин (в зависимости от твердости) в кипящей подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды – 1/2 ч. л. соли и 1 ч. л. лимонной кислоты или 8 %-ного уксуса), чтобы грибы побелели. Затем их погрузите в холодную воду, охладите, выньте из воды, дайте просохнуть и разложите по чистым банкам.

Грибы переложите пряностями, добавьте хрен и морковь, нарезанные кружочками, измельченный лук, залейте горячей заливкой (для ее приготовления воду с сахаром и солью доведите до кипения, добавьте уксус и снова доведите до кипения; заливку с уксусом не кипятите, чтобы не испарился уксус), так чтобы все грибы были полностью погружены в рассол. Банки немедленно закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 90 °С – 20 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Грибы, стерилизованные в рассоле

Требуется:

свежие плотные грибы.

Для заливки:

на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса,

1 ст. л. лимонной кислоты,

1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Очищенные грибы промойте, крупные разрежьте на 2 или 4 части и отварите в воде, добавив в нее соль и лимонную кислоту. Затем грибы выньте шумовкой, ополосните холодной водой и хорошо просушенными разложите по банкам до высоты на 1,5 см ниже края. Залейте рассолом, приготовленным из грибного отвара, добавив в него уксус, банки закройте крышками и стерилизуйте. Время стерилизации при

температуре до 100 °С – 20–25 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Через 2 дня грибы стерилизуют снова в течение 45–50 мин при температуре 100 °С. Для длительного хранения стерилизацию через 2 дня повторяют (45–50 мин при 100 °С). Грибы хранят в прохладном месте.

Стерилизованные опята с капией и луком

Требуется:

на 1 литровую банку – 300 г свежих опят, 100 г очищенной капии (неострый красный стручковый перец), 100 г репчатого лука, 1 стакан воды,

1 стакан 8 %-ного уксуса,

1 ст. л. сахара,

1 лавровый лист,

1 ч. л. желтых горчичных семян,

10 горошин черного перца,

4 горошины душистого перца.

Способ приготовления. Для приготовления используют только шляпки опят – их необходимо промыть несколько раз, крупные разрезать на 2 или 4 части, отварить в подкисленной воде (на 1 л воды – 3 ч. л. 8 %-ного уксуса), затем грибы охладите в холодной воде и оставьте обсохнуть.

Очищенную капию нарежьте квадратиками, засыпьте в кипящую воду, отваривайте в течение 5 мин, затем выньте из отвара, охладите в холодной воде и оставьте обсохнуть. Грибы и капию смешайте с измельченным луком, разложите по банкам, при этом перекладывая пряностями. В банки залейте уксус, добавьте сахар и все залейте кипящей водой, укрепите крышки, стерилизуйте так же, как и в предыдущем рецепте.

Цветная капуста, стерилизованная в уксусной заливке

Требуется:

свежая плотная белая цветная капуста,

лимонная кислота.

Для заливки:

на 1 л воды – 1 стакан 8 %-ного уксуса.

Способ приготовления. Цветную капусту освободите от листьев, после чего разрежьте на соцветия. Замочите на 20 мин в подкисленной лимонной кислотой воде, затем ополосните. Соцветия отварите в воде с добавлением лимонной кислоты, чтобы они слегка размягчились (после накалывания должны легко соскальзывать с вилки), затем их отцедите и обсохнувшими разложите по банкам. Капусту залейте горячей заливкой, банки закройте крышками, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 100 °С –

20–25 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

На следующий день стерилизацию повторите при той же температуре в течение 45–50 мин. Для длительного хранения стерилизацию повторяют через 2 дня в течение 45–50 мин.

Фрукты и ягоды в собственном соку

Абрикосы в собственном соку

Требуется:

свежие абрикосы с плотной мякотью.

Для сиропа:

на 1 литровую банку – 1 ст. л. меда,

1 ст. л. воды.

Способ приготовления. Промытые абрикосы разрежьте пополам, удалите косточки и уложите в стеклянные или жестяные банки разрезом вниз. Разведите мед в воде, налейте по 1 ст. л. сиропа в каждую банку, затем банки закройте крышками, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации литровых банок – 30 мин при температуре до 100 °С. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Абрикосовое варенье

Требуется:

1 кг свежих зрелых абрикосов,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Абрикосы хорошо промойте, удалите кожуру, косточки и положите в широкую кастрюлю или таз. Подлейте несколько ложек воды и при постоянном помешивании варите до размягчения. Затем добавьте мед, разведенный в стакане теплой воды, варите еще 10 мин. Варенье кипящим залейте в банки, обернутые влажным полотенцем, до краев, закройте крышками, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед тем как поставить банки на хранение в прохладное место, протрите их влажной тканью.

Абрикосовая паста

Требуется:

1 кг абрикосового пюре,

2 стакана меда.

Способ приготовления. Промытые абрикосы разрежьте пополам, удалите косточки, залейте несколькими ложками воды и под крышкой варите до размягчения. Затем абрикосы следует отжать. Пюре доведите до кипения в широкой кастрюле и при постоянном помешивании выпарите, чтобы объем уменьшился приблизительно на треть.

К загустевшему пюре примешайте мед, разведенный в стакане горячей воды, и варите дальше, чтобы паста загустела и не растекалась. Густую горячую пасту разлейте по металлическим

формам, смазанным растительным маслом, или расстелите на противне или пергаментной бумаге, быстро разгладьте поверхность ножом и сушите.

Абрикосовый джус

Требуется:

1 кг перезрелых абрикосов,

1/2 стакана меда,

1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Хорошо промытые абрикосы разрежьте пополам, удалите косточки, в кастрюлю подлейте немного воды и варите абрикосы до размягчения. Затем добавьте мед, разведенный в горячей воде, и лимонную кислоту, все хорошо размешайте. Стерилизуйте в банках.

Перед тем как пить джус, консервированный напиток разбавьте водой или содовой в соотношении 1: 1 или 1: 2.

Айвовый компот

Требуется:

спелая айва,

лимонная кислота.

Для сиропа:

1 л воды,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Айву промойте, очистите, разрежьте на 8 частей и удалите сердцевину, плодоножки и чашелистики, затем немедленно поместите в воду, подкисленную лимонной кислотой (на 1 л воды – 1 ч. л. лимонной кислоты), на несколько минут, чтобы плод размягчился. Размягченная айва должна легко соскальзывать, когда ее накалывают иголкой.

Айву выньте из воды, просушите, затем уложите в банки и залейте горячим сиропом. Банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Так как айву подают обычно в сочетании с другими фруктами, ее лучше консервировать в маленьких банках. Стерилизовать поллитровые банки следует 20 мин, разогрев воду до 90 °С.

По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Айвовое пюре с апельсинами

Требуется: 1,5 кг айвы, 600 г апельсинов, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Третью часть приготовленной айвы ополосните, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте пластинками. Уложите в кастрюлю, подлейте воды, так чтобы плоды не были полностью покрыты, доведите до кипения и под крышкой варите на слабом огне в течение получаса. Остальную айву промойте, очистите, удалите сердцевину и нарежьте пластинами. Апельсины очистите, нарежьте дольками и удалите

косточки. Приготовленную айву и апельсины залейте айвовым соком и варите в течение 1 ч на слабом огне. Затем смесь пропустите через мясорубку, добавьте разведенный в стакане горячей воды мед и варите до тех пор, пока пюре немного не загустеет. Кипящим пюре заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Брусничный компот (без стерилизации)

Требуется: 1 кг брусники, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Бруснику переберите, промойте и подождите, пока ягоды высохнут. Затем соедините бруснику с медом, разведенным в стакане горячей воды, в кастрюле, которую прикройте крышкой, поставьте в духовку и потомите, чтобы ягоды пустили сок. Когда брусника загустеет, разложите ее по нагретым и высушенным банкам, сок доведите до кипения, соберите пену и вылейте на бруснику. Банки закройте (лучше металлическими крышками), переверните вверх дном и оставьте охлаждаться. После охлаждения переверните.

Брусничный джем с грушами и черносливом

Требуется:

1 кг смеси брусники, груш, чернослива, взятых приблизительно в равных долях,

2 стакана меда.

Способ приготовления. Очищенные груши нарежьте тонкими пластинками, подлейте немного воды и отваривайте до размягчения, чтобы можно было отжать. Чернослив промойте, удалите косточки и пропустите через мясорубку. Бруснику переберите, промойте в нескольких водах. Затем соедините в тазу равное количество брусники, груши и чернослива и варите на медленном огне. Как только фрукты загустеют, добавьте разведенный в горячей воде мед и варите еще 3 мин. К концу варки шумовкой или деревянной ложкой удалите пену.

Кипящим джемом заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Затем банки протрите влажной тканью и поставьте на хранение в темное и прохладное место.

Варенье из бузины

Требуется: 1 кг бузины, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Бузину хорошо промойте, оборвите с кистей, раздавите в кастрюле, которую поставьте на медленный огонь, и варите при постоянном помешивании, чтобы объем уменьшился наполовину. Затем влейте мед, разведенный в

стакане горячей воды, варите еще несколько минут. Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Затем банки протрите влажной тканью и поставьте на хранение в прохладное и темное место.

Сусло из бузины

Требуется:

1 л сока бузины,

1/2 стакана меда,

3 стакана воды,

1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Бузину хорошо промойте, отделите от веточек и измельчите. Ягоду поместите в кастрюлю из нержавеющего материала, которую поставьте в большую кастрюлю с горячей водой, и при периодическом помешивании разогрейте измельченную массу до температуры 75 °С. Затем уменьшите огонь и при данной температуре бузину прогрейте в течение 10–15 мин. Горячую массу положите стекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через 2 полотна, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета. Сок бузины очистите от загрязнений.

Очищенный сок смешайте с медом, водой и лимонной кислотой. После растворения меда сусло налейте в бутылки и стерилизуйте в течение 10 мин при температуре сусла 75 °С.

По окончании стерилизации бутылки закройте пробковыми затычками, прокипяченными в воде, и оставьте в горизонтальном положении охлаждаться. После охлаждения сусла пробки срежьте, а горлышки бутылок смочите в расплавленном парафине.

Шипучий лимонад из цветов черной бузины

Требуется:

2—3 соцветия черной бузины,

4 л воды,

2 стакана меда, 2 лимона, 1 стакан 8 %-ного уксуса.

Способ приготовления. Воду вскипятите, охладите, налейте в 5-литровую бутыль, добавьте чистые цветы, мед, уксус, хорошо промытые, нарезанные пластинками и очищенные от зерен лимоны (с коркой). Бутыль завяжите тканью, поставьте в тепло и оставьте стоять 9 дней. Каждый день бутыль несколько раз хорошо встряхивайте. После этого лимонад процедите через редкую ткань, разлейте по бутылкам, закройте и поставьте в холодный погреб. Через 2–3 недели лимонад пригоден для

употребления.

Виноградный компот

Требуется:

свежий сладкий виноград, неповрежденный, с малым количеством семян, лучше привозных сортов. *Для сиропа*: 1 л воды, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Ягоды винограда осторожно отделите от кистей. Виноград тщательно промойте в воде, чтобы избавиться от следов химических обработок. После высыхания рассыпьте по банкам. В банках их утрясите, чтобы в посуду вошло как можно больше ягод. Залейте горячим сиропом, быстро закройте банки чистыми крышками, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 85 °С – 20 мин. По окончании стерилизации компот немедленно охладите.

Виноградное желе

Требуется:

неперезрелый виноград.

Для сиропа:

1 л воды,

1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Виноград замочите на короткое время в холодной воде, затем тщательно вымойте, оборвите ягоды с кистей, виноград слегка раздавите и подлейте немного воды. Около 20 мин отваривайте его под крышкой; мягкий виноград вместе с соком вылейте в полотняный мешок, подвешенный на жердях, или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета.

Очищенный сок выпарите мелкими порциями в широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавьте мед, разведенный в небольшом количестве горячей воды, и варите при постоянном помешивании, чтобы сок стал похож на желе. Образующуюся пену соберите в самом конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Затем банки протрите влажной тканью и поставьте на хранение в темное и прохладное место.

Стерилизованная вишня

Требуется:

1 кг свежей спелой вишни,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Вишню переберите, промойте,

удалите плодоножки. Можно также удалить косточки (ручным приспособлением), а сок собрать. Вишню рассыпьте по банкам, в каждую банку влейте несколько ложек меда, разведенного горячей водой, хорошо утрясите, чтобы вишня улеглась как можно плотнее. В каждую банку налейте соответствующую долю вишневого сока и залейте кипяченой водой. Банки быстро закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 85 ˚С – 20 мин. П о окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Вишня в коньяке

Требуется:

1,5 кг не очень зрелых темных вишен,

0,7 л коньяка,

1 стакан меда,

1 стакан воды.

Способ приготовления. С хорошо промытой и просушенной вишни удалите плодоножки. Ягоду уложите в большую бутыль, влейте коньяк, плотно закройте и поставьте в теплое место (лучше на солнце). Через 2 недели коньяк осторожно слейте, соедините с сиропом, приготовленным из меда и воды, процедите через фильтровальную бумагу или через редкую ткань и снова залейте вишню.

Вишня готова через 2 недели.

Вишневое варенье

Требуется:

1 кг очень зрелой или перезрелой вишни,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Вишню промойте, удалите плодоножки и косточки, вытекающий сок соберите.

Подлейте немного воды, добавьте вишневый сок и при постоянном помешивании варите, чтобы вишня размягчилась.

При кипении добавьте порциями мед, затем варите еще 10 мин. Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед тем как поместить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Вишневое повидло

Требуется:

1 кг смеси очень зрелой или перезрелой вишни и черешни, взятых в произвольных долях, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Вишню и черешню промойте. Если черешня червивая, замочите ее в соленом растворе (на 1 л воды –

1 ч. л. соли), чтобы личинки всплыли. Через 1 ч ягоду ополосните. Затем удалите косточки, залейте малым количеством воды и при постоянном помешивании варите в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился примерно на четверть. К концу варки добавьте в повидло мед, разведенный горячей водой.

Варку заканчивайте, когда повидло не стекает с ложки, а остается на ней. Горячее повидло разлейте по нагретым банкам или керамическим горшкам, оставьте охлаждаться, поверхность залейте разогретым парафином, банки завяжите двойным целлофаном или закройте крышками.

Вишневый джус

Способ первый

Требуется:

1 кг перезрелой вишни,

1/2 стакана меда.

Способ приготовления. У промытой вишни удалите плодоножки, залейте ягоду малым количеством воды и отваривайте до размягчения под крышкой. Затем вишню протрите через сито, добавьте в полученное пюре мед, разведенный в небольшом количестве горячей воды, размешайте, переложите в банки и стерилизуйте.

Способ второй

Требуется:

1 кг перезрелой вишни,

1/2 стакана меда.

Способ приготовления. У промытой вишни удалите плодоножки, косточки, отваривайте малом количестве воды, затем размешайте с медом и стерилизуйте. Джус разлейте по банкам, укрепите крышки, за 15 мин разогрейте до температуры 85 °С (расчет для банки объемом 1 л) и при этой температуре стерилизуйте 20 мин.

Или разогрейте джус в кастрюле до температуры 90 °С, данную температуру удерживайте 5 мин, затем быстро разлейте по стерилизованным банкам, оберните влажным полотенцем, края банок вытрите, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном и оставьте охлаждаться.

Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в соотношении 2: 3.

Грушевый компот

Требуется:

зрелые груши с плотной мякотью.

Для сиропа:

1 л воды – 1 стакан меда,

1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Хорошо промытые груши очистите от кожицы при помощи ножа из нержавеющей стали (для облегчения очистки можно твердые груши поместить на 20 с в кипящую воду).

Разрежьте груши в длину на 2 или 4 части, вырежите сердцевину и остатки чашелистиков, положите в подкисленную воду, чтобы плоды не темнели. Менее зрелые, твердые груши обваривайте несколько минут в воде с добавлением лимонной кислоты, чтобы плоды легко протыкались иглой.

Кусочки груши разложите по банкам на 1,5 см ниже края, залейте горячим сиропом, так чтобы плоды были полностью погружены в него, быстро закройте и стерилизуйте.

Время стерилизации обваренных, менее зрелых или неочищенных зрелых груш при температуре до 90 ˚С в литровых банках – 20 мин. Не обваренные твердые груши стерилизуйте при той же температуре на 5 мин дольше.

Груши с тонкой кожицей можно консервировать неочищенными половинками.

Груши в собственном соку (полуфабрикат)

Требуется:

зрелые, но не мягкие груши,

на 1 литровую банку – 1 ст. л. сахара,

4 ст. л. воды,

1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Промытые груши очистите от кожицы (для облегчения очистки можно твердые груши погрузить на 20 с в кипящую воду), разрежьте пополам, удалите сердцевину и нарежьте тонкими пластинками.

Разложите плоды по банкам, пересыпьте небольшим количеством сахара, залейте водой с растворенной в ней лимонной кислотой и закройте крышками.

Банки установите в бак с горячей водой и стерилизуйте.

Время стерилизации в банках объемом до 1 л при температуре до 90 ˚С – 20–30 мин.

По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Груши в собственном соку можно использовать с корицей для приготовления ватрушек и пирогов.

Грушевое повидло

Требуется:

1 кг хорошо вызревших груш,

1/3 стакана меда.

Способ приготовления. Промытые груши очистите от кожицы, удалите чашелистики, сердцевину, нарежьте кусочками, подлейте немного воды и отваривайте под крышкой до

размягчения. Мягкие груши пропустите 2 раза через соковыжималку, затем их отпарьте при постоянном помешивании до сгущения. К концу варки добавьте мед.

Варку прекратите, когда повидло не стекает с ложки, а остается на ней.

Горячее повидло разлейте по нагретым банкам или керамическим горшочкам, после охлаждения поверхность залейте разогретым парафином. Горшочки завяжите пергаментной бумагой и уберите в сухое, прохладное место.

Грушевая паста

Требуется:

1 кг грушевого пюре,

1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Промытые груши очистите. Удалите чашелистики, сердцевину и плодоножки, груши нарежьте кусочками и отваривайте под крышкой до размягчения.

Затем измельчите с помощью блендера (если желаете получить пасту нежнейшей консистенции, пропустите дважды).

Отвесьте порцию смеси для одной варки, доведите до кипения и при постоянном помешивании выпаривайте, чтобы объем уменьшился примерно на треть.

К загустевшему пюре постепенно примешивайте мед и варите дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась.

Горячую густую пасту разлейте по металлическим формам, смазанным маслом, или разложите слоем толщиной 15 мм на противень или пергаментную бумагу.

Длинным ножом быстро разровняйте поверхность и сушите в духовке при низкой температуре.

Грушевое сусло

Требуется:

груши с крепкой кожурой.

Способ приготовления. Грушевое сусло готовят очень редко из-за его слабого вкуса, невыразительного запаха и цвета; только сусло из груш с крепкой кожицей имеет удовлетворительный вкус. Для улучшения вкуса в грушевое сусло добавляют немного диких груш – сусло получается слегка терпким, а дубильные вещества из диких груш облегчают его очистку (примеси будут быстрее связываться и осаждаться).

Чаще готовят грушевое сусло в сочетании с яблочным, в приблизительном соотношении: на 1 часть груш – 3 части яблок.

Груши (и яблоки) очистите, удалите поврежденные места и хорошо промойте. Отожмите сок, который затем отфильтруйте через полотняный мешок, подвешенный на жердях.

Легкое помутнение сусла после фильтрации не является

недостатком, так как примеси со временем осядут, а перед использованием можно сусло перелить чистым шлангом в другую бутыль. Профильтрованное сусло быстро стерилизуйте.

Ежевичный компот

Требуется:

свежая, крепкая, спелая садовая ежевика.

Для сиропа:

на 1 л воды – 3 стакана меда.

Способ приготовления. Ежевику переберите и по частям ополосните на сите под текущей водой. Оставьте ягоду обсохнуть, затем разложите по банкам, хорошо утрясите, залейте кипящим сиропом, после чего банки закройте, незамедлительно установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации при температуре до 85 °С банок объемом до 1 л – 25 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Ежевичный джем

Требуется:

1 кг садовой или лесной ежевики,

1 стакан меда,

40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Ежевику переберите и по частям ополосните на сите под текущей водой. Оставьте ягоду обсохнуть, затем 3/4 порции ежевики залейте несколькими ложками воды, обварите и пропустите через мясорубку.

Ежевичное пюре варите 10 мин, добавьте пектиновый порошок и целую ежевику.

После трехминутной варки добавьте по частям мед и варите дальше.

После растворения меда добавьте лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирайте шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки.

Джем можно считать готовым, когда он перестанет стекать с ложки, а будет оставаться на ней. Кипящим джемом заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед тем как поставить банки на хранение, протрите их влажной тканью.

Ежевичное варенье

Требуется:

1 кг садовой или лесной ежевики,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Перебранную ежевику малыми порциями ополосните на сите под текущей водой. В широкой кастрюле слегка подавите и при постоянном помешивании варите, чтобы выпарить часть жидкости.

Понемногу прибавьте мед и варите еще несколько минут.

Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки,

банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед складированием банки протрите влажной тканью.

Ежевичное желе с черной бузиной

Требуется:

приблизительно равные доли ежевики и бузины,

на 1,2 л сока – 2 стакана меда,

40 г пектинового порошка (1 пакетик),

1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Перебранную ежевику ополосните малыми порциями на сите под текущей водой, бузину промойте и отделите ягоды от кистей.

Ягоды слегка подавите в кастрюле, подлейте немного воды и под крышкой отваривайте до размягчения.

Горячие ягоды с соком вылейте в полотняный мешок, подвешенный на жердях, или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета, и оставьте протекать.

Чистый сок варите малыми порциями в широкой кастрюле, чтобы выпарить около трети объема. В сок засыпьте пектиновый порошок, добавьте мед и варите дальше при интенсивном кипении.

К концу варки добавьте лимонную кислоту, растворенную в ложке воды.

Образующуюся пену соберите шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Когда желе перестанет стекать с ложки, а будет оставаться на ней, можно закончить варку.

Кипящим желе заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Ежевичное сусло

Требуется:

садовая или дикорастущая ежевика,

на 1 л сока – 1 стакан воды,

1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Перебранную ежевику пропустите через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну.

Сок можно получить также теплым путем: раздавленную ежевику залейте водой и на водяной бане разогрейте при постоянном помешивании до температуры 75 ˚С, указанную температуру поддерживайте в течение 10–15 мин.

Горячую массу или сок, отжатый холодным путем, оставьте протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через 2 полотна, которые подвешены одно над другим и закреплены на ножках перевернутого табурета.

Сок разбавьте водой и добавьте мед. Когда мед растворится, сусло разлейте по бутылкам и стерилизуйте или в открытых бутылках при температуре сусла 75 ˚С в течение 10 мин, или в закрытых бутылках при температуре воды 80–85 ˚С – также 10 мин.

Отпаренный ежевичный сок

Требуется:

1 кг хорошо вызревшей садовой или дикорастущей ежевики, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Перебранную ежевику уложите по частям в сито, ополосните под текущей водой. В высокий бак уложите деревянный вкладыш и налейте воды до высоты 8—10 см. На вкладыш поставьте эмалированную или другую кастрюлю из нержавеющего материала, в которую будет стекать сок. На большой бак положите 2 полотна, так чтобы нижнее полотно, которое должно быть плотнее, было больше прогнуто.

Полотна укрепите по контуру бака веревкой, чтобы они хорошо держали тяжелые ягоды.

Ежевику соедините с медом, выложите на верхнее полотно, всю поверхность закройте фольгой или пергаментом, чтобы перехватывать капли испаряющейся воды.

Бак закройте плотно прилегающей крышкой (отверстие для термометра затыкают), а концы полотен свяжите над крышкой, чтобы они не загорелись.

Заправленный бак поставьте на плиту, воду доведите до кипения и при спокойном кипении выпаривайте около 1 ч. Между тем прокипятите новые пробковые затычки.

По окончании отпаривания удалите фольгу, немедленно отвяжите полотна с ягодами и выньте кастрюлю с горячим соком.

Сок быстро разлейте по прокипяченным бутылкам, закройте их пробковыми затычками и уложите или установите вверх дном (в корзины или в ящики), прикройте платком.

После охлаждения сока затычки ровно срежьте и смочите в разогретом парафине. Бутылки храните в лежачем положении.

Перебродивший ежевичный сок

Требуется:

1 кг зрелой ежевики,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Перебранную ежевику по частям ополосните на сите под текущей водой и оставьте обсохнуть. Ягоды раздавите, смешайте с медом и поместите в высокую узкую бутыль, оставьте на 4–5 дней бродить.

После сбраживания сок профильтруйте и варите в течение 5–7 мин. Пену удаляйте шумовкой или деревянной ложкой.

Горячий сок быстро разлейте по стерилизованным (при температуре свыше 85 °С) горячим и чистым бутылкам, которые постепенно вынимайте из горячей воды, быстро закройте пробковыми прокипяченными затычками, положите или установите вверх дном в корзины или в ящики, прикройте платком и оставьте охлаждаться.

Затычки ровно срежьте, а горлышки смочите в разогретом парафине.

Ежевичный джус

Требуется:

1 кг ежевичного пюре,

1 стакан меда,

1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Очищенную, ополоснутую ежевику отварите в кастрюле с небольшим количеством воды, затем перемешайте и процедите через мелкое сито. Смешайте с медом и лимонной кислотой и стерилизуйте в банках.

Перед употреблением джус разбавьте водой или содовой в соотношении 1: 1 или 1: 2.

Клубничный компот (стерилизованный вне банок)

Требуется:

средней величины красная клубника.

Для сиропа:

на 1 л воды – 1 стакан меда,

1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Клубнику переберите, хорошо промойте, чтобы избавить от любых загрязнений, удалите плодоножки. Затем ягоду ополосните и оставьте обсохнуть.

Мед разведите кипящей водой и добавьте лимонную кислоту, в кипящий сироп засыпьте клубнику, доведите до кипения и варите 5 мин. Клубнику с сиропом снимите с плиты, накройте чистой пергаментной бумагой, прижмите и оставьте в

прохладном месте или в холодильнике на сутки.

На следующий день клубнику снова проварите, разложите вместе с сиропом по банкам, обернутым влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Клубничное варенье

Требуется:

1 кг спелой клубники,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Клубнику промойте, удалите плодоножки, залейте несколькими ложками воды и при постоянном помешивании варите, чтобы ягоды полностью размягчились.

При кипячении добавьте по частям мед и после последней порции варите еще около 10 мин.

Варенье снимите с плиты, кипящим разлейте по банкам, обернутым влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед тем как поставить на хранение в темное и прохладное место, банки протрите влажной тканью.

Клубничное сусло

Требуется:

хорошо вызревшая клубника,

на 1 л сока – 1/2 стакана меда,

2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Клубничное сусло имеет приятный аромат и изысканный вкус. Для улучшения вкуса его комбинируют с малиновым или смородиновым суслом.

Если сусло готовится без добавки других фруктов, то у клубники удалите плодоножки и цветоложа, малыми порциями на сите или в проволочной корзине ополосните под текущей водой.

После того как плоды обсохнут, пропустите их через отжимающую приставку к кухонному комбайну или мясорубке.

Сок из клубники можно получить также теплым путем: раздавленные ягоды залейте в кастрюле малым количеством воды, поместите в большую кастрюлю с горячей водой и разогрейте до 80 °С, поддерживайте температуру 10–15 мин.

Горячую массу оставьте протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через два полотна, которые подвешены одно над другим и закреплены на ножках

перевернутого табурета.

Клубничный сок избавьте от примесей и осветлите. Очищенный сок смешайте с медом и лимонной кислотой.

Как только мед растворится, сусло разлейте по бутылкам и стерилизуйте. После охлаждения сусла затычки ровно срежьте, а горлышки бутылок залейте разогретым парафином.

Клубничный сироп

Требуется:

1 кг мягкой перезревшей клубники,

2 стакана меда,

2—3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Клубнику промойте, удалите плодоножки и цветоложа, разомните в тазу или в высокой бутыли, залейте медом, разведенным в небольшом количестве горячей воды.

Оставьте на несколько дней, периодически перемешивая; слабое забраживание клубники не является недостатком.

Клубнику профильтруйте через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через два полотна, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета.

К очищенному соку добавьте лимонной кислоты и разогрейте до 85 °С, затем сироп быстро разлейте по сухим разогретым бутылкам, закройте прокипяченными пробковыми затычками и переверните вверх дном. Прикройте платком и оставьте охлаждаться. Затем затычки ровно срежьте, а горлышки бутылок залейте разогретым парафином.

Глава 4
Рецепты из консервированных продуктов

Салат из капусты «Провансаль»

Требуется:

400 г белокочанной квашеной капусты,

моченые яблоки или груши,

сливы,

виноград,

50 г маринованной брусники,

2 ст. л. растительного масла,

1 ст. л. сахара. *Для маринада*:

2 ст. л. 2 %-ного уксуса,

2 ст. л. маринада от ягод или капустного рассола, 1 ст. л. сахара, 1/2 г гвоздики и корицы.

Способ приготовления. Кочаны квашеной капусты (без кочерыжек) нарежьте квадратными кусочками, положите в эмалированную, деревянную или фаянсовую посуду и залейте маринадом.

Для того чтобы приготовить маринад, уксус смешайте с маринадом от ягод или с капустным рассолом, добавьте сахар и специи и доведите до кипения. Горячим маринадом залейте подготовленную капусту. Когда она остынет, добавьте нарезанные дольками моченые яблоки или груши, маринованные сливы, вишни, виноград, бруснику, растительное масло, все тщательно перемешайте и выдержите в течение 1–2 дней в холодном помещении.

Салат из маринованных грибов

Требуется:

400 г грибов (белые, маслята, подосиновики

и др.),

40 г зеленого лука,

3 ст. л. растительного масла,

зелень укропа.

Способ приготовления. Маринованные грибы отделите от маринада, а если они слишком острые, вымочите их в кипяченой воде или прокипятите в маринаде. Мелкие шляпки грибов используйте в целом виде, средних размеров разрежьте пополам, а более крупные – дольками.

Подготовленные грибы положите в салатницу, а перед

подачей на стол полейте растительным маслом и посыпьте зеленым луком и укропом. Лук и укроп можно подать отдельно.

Салат из соленых грибов

Требуется:

400 г грибов,
1/2 стакана сметаны,
40 г зеленого лука, укроп.

Для заправки:

500 г растительного масла,
500 мл 3%-ного уксуса,
2 ст. л. сахара,
1 ст. л. соли,
черный молотый перец.

Способ приготовления. Соленые грибы (грузди, сыроежки, рыжики и др.) промойте в холодной кипяченой воде, нарежьте ломтиками или дольками, заправьте охлажденной сметаной, положите в салатницу, посыпьте зеленым или маринованным луком и укропом.

Вместо сметаны грибы можно заправить салатной заправкой.

Салат грибной с ветчиной

Требуется:

200 г маринованных или соленых грибов,
100 г ветчины,
400 г картофеля,
1—2 свежих или соленых огурца,
1—2 помидора,
1 головка репчатого или 50 г зеленого лука,
1 стакан сметаны,
1 яйцо,
столовый уксус или лимонный сок,
соль,
сахар,
горчица,
черный молотый перец,
зелень укропа,
листья зеленого салата.

Способ приготовления. Картофель отварите в подсоленной воде в мундире, затем остудите, очистите и нарежьте кубиками.

Грибы измельчите, соедините с картофелем, а также измельченными огурцами, помидорами, колечками репчатого или зеленого лука.

Заправьте сметаной, смешанной с солью, сахаром, перцем, соком лимона. Выложите салат на блюдо, застланное листьями зеленого салата, украсьте розой из помидора, дольками

сваренного вкрутую яйца и рубленой зеленью укропа.

Салат из грибов и картофеля

Требуется:

300 г соленых или маринованных грибов,
400 г картофеля,
500 г репчатого лука,
1 стакан сметаны,
черный молотый перец,
соль.

Способ приготовления. Грибы вымойте, нарежьте полосками, картофель сварите, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Лук мелко нарежьте и смешайте со сметаной, солью, перцем. Полученным соусом залейте грибы и картофель.

Салат «Сельский» из квашеной капусты с картофелем

Требуется:

200 г квашеной капусты,
200 г картофеля,
1 головка репчатого лука,
3 ст. л. растительного масла,
сахар,
соль,
перец.

Способ приготовления. Квашеную капусту нашинкуйте.

Картофель, сваренный в мундире, остудите, очистите, затем нарежьте соломкой. Репчатый лук нарежьте кольцами.

Подготовленные продукты соедините в салатнике и заправьте растительным маслом, солью, сахаром и перцем.

Салат «Сельский» сложный

Требуется:

200 г квашеной капусты,
200 г картофеля,
200 г свеклы,
100 г огурцов,
3 ст. л. растительного масла,
1 головка репчатого лука,
сахар,
соль,
перец,
зелень петрушки.

Способ приготовления. С квашеной капусты слейте рассол, капусту измельчите. Картофель отварите в мундире, затем остудите и очистите, нарежьте кубиками. Свеклу отварите, остудите, очистите и также нарежьте кубиками. Овощи соедините, добавьте соль, сахар, перемешайте, заправьте маслом.

Салат посыпьте кольцами репчатого лука.

Готовый салат выдержите в закрытой посуде в холодильнике в течение 1 ч. Разложите в порционные салатники и украсьте кружочками огурцов, измельченной петрушкой.

Салат «Сельский» с солеными грибами

Требуется:

500 г квашеной капусты,

100 г соленых грибов,

100 г репчатого лука,

3 ч. л. сахара,

80 г растительного масла,

молотый перец.

Способ приготовления. Капусту переберите и мелко порубите. Лук нарежьте соломкой и промойте холодной водой для удаления горечи. Соленые грибы промойте холодной водой для удаления слизи, нашинкуйте соломкой и обжаривайте в течение 5–7 мин на растительном масле, затем охладите.

Капусту, грибы, репчатый лук соедините, добавьте сахар и перец, выложите в салатник и полейте растительным маслом.

Салат с навагой и огурцами

Требуется:

500 г жареной наваги,

2 свежих огурца,

2 соленых огурца,

3 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1/2 стакана салатной заправки.

Способ приготовления. Филе жареной наваги нарежьте ломтиками, огурцы нарежьте мелкими кубиками, смешайте с измельченным луком и заправкой для салатов.

Салат из цветной капусты с овощами и маринованными фруктами

Требуется:

300 г цветной капусты,

5 помидоров,

3 свежих огурца,

2 яблока,

1 стакан ягод маринованного винограда или крыжовника,

1/2 стакана заправки для салата, 1/2 стакана майонеза, зелень петрушки, листья салата, соль.

Способ приготовления. Охлажденную вареную цветную капусту разделите на кочешки, смешайте с тонко нарезанными ломтиками помидоров, огурцов, яблок и листьев салата, добавьте маринованный виноград или крыжовник. Заправьте заправкой для салатов, смешанной с майонезом, посолите. Украсьте

листьями салата и зеленью петрушки.

Салат из яблок и квашеной капусты

Требуется:

400 г квашеной капусты,

3 яблока, 1/2 лимона,

2 огурца,

3 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана майонеза, сахар, соль, перец.

Способ приготовления. Яблоки, огурцы нарежьте ломтиками, капусту слегка отожмите. Уложите все в салатник и полейте майонезом, смешанным с лимонным соком и растительным маслом. Посолите, поперчите, добавьте сахар. Украсьте салат зеленью петрушки или укропа.

Винегрет с мясом

Требуется:

400 г отварной говядины, телятины или свинины,

200 г картофеля,

3 соленых огурца,

2 яйца,

1 морковь, 1/2 свеклы,

3 ст. л. маринованных слив или вишен,

1 стакан майонеза, соль.

Способ приготовления. Вареное мясо и овощи нарежьте мелкими ломтиками, заправьте майонезом, солью и перемешайте.

Винегрет переложите горкой в салатник, вокруг положите оставленные для украшения мелко нарезанные морковь, свеклу, соленые огурцы, украсьте ломтиками сваренных вкрутую яиц и маринованными ягодами.

Грибы заливные

Требуется:

100—150 г соленых грибов,

2 ч. л. желатина, 1 стакан воды, 1 морковь,

1 соленый огурец, 100 г картофеля,

2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Приготовьте желе. Для этого в воду добавьте 2–3 ст. л. грибного рассола, вскипятите, добавьте предварительно замоченный в небольшом количестве воды на 1–2 ч желатин, растворите его, жидкость процедите и охладите.

В формочки налейте тонкий слой желе. После того как оно застынет, положите нашинкованные грибы, кружки вареной моркови, украсьте мелкими веточками зелени и залейте желе.

Поставьте формочки на холод.

Формочки с застывшим заливным опустите на несколько секунд в горячую воду, затем переверните на тарелку, чтобы желе выпало.

По краю блюда красиво выложите мелко нарезанные овощи, заправленные солью, уксусом, маслом, и украсьте блюдо зеленью.

Грибы с квашеной капустой

Требуется:

250 г соленых грибов,

200 г рубленой квашеной капусты,

3 ст. л. растительного масла,

1 головка репчатого лука, сахар,

перец,

зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Грибы нарежьте, смешайте с квашеной капустой, шинкованным луком, сахаром, перцем, заправьте маслом, положите в салатник и посыпьте рубленой зеленью петрушки или укропа.

Грибной бульон

Способ первый

Требуется:

50 г сушеных грибов,

2 л воды.

Способ приготовления. Особенность грибных бульонов из сухих грибов состоит в том, что их рекомендуется варить в той же воде, где они до этого вымачивались. Сушеные грибы, тщательно перебранные и промытые, положите в кастрюлю и залейте холодной водой.

Через 3–4 ч набухшие грибы варите в той же воде, до тех пор пока они не станут мягкими. Готовый бульон обязательно процедите, а грибы промойте для удаления остатков песка. Вареные грибы введите в суп за 15 мин до конца варки.

Способ второй

Требуется:

50 г сушеных грибов,

2 л воды.

Способ приготовления. Сушеные грибы залейте холодной водой, оставьте в ней на 10–15 мин, затем промойте, несколько раз меняя воду. Грибы снова залейте холодной водой (на 100 г грибов – 2 л воды), оставьте на 3 ч, затем отварите в той же воде. Учтите, что грибной бульон будет вкуснее, если для его приготовления использовать сушеные грибы разной величины: крупные придают бульону приятный вкус и темный цвет, а мелкие придают аромат.

Суп зеленый из кореньев с пирожками

Требуется:
600 г мяса,
100 г репы,
150 г моркови,
50 г петрушки,
50 г лука репчатого,
50 г сельдерея,
60 г зеленого горошка,
60 г консервированных зеленых бобов,
500 г цветной капусты.
Для клецек:
50 г сливочного масла,
3 яйца, 80 г муки, 3/4 стакана воды. *Для пирожков*: 450 г муки,
200 г сливочного масла (для теста), 200 г сметаны, 1 ст. л. соли, 800 г капусты,
4 яйца, 100 г сливочного масла (для фарша).

Способ приготовления. Сварите мясной бульон. Все коренья нашинкуйте, обжарьте в разогретом масле до появления золотистого цвета. Обрезки от кореньев положите в бульон и варите вместе с мясом. Залейте бульон в таком количестве, чтобы он только слегка покрывал коренья. Накройте крышкой и держите на слабом огне, до тех пор пока весь бульон не впитается в коренья.

Отдельно отварите в соленом кипятке разобранную на маленькие кочешки цветную капусту. Консервированные бобы и горошек отделите от сока.

Для того чтобы приготовить клецки, вскипятите масло с водой, посолите, всыпьте муку, размешайте на огне, слегка остудите, вбейте яйца по одному, готовое тесто берите на кончик ложки и опускайте в соленый кипяток.

Всплывшие на поверхность готовые клецки отцедите, сложите в миску, добавьте жареные коренья, горошек, зеленые бобы, цветную капусту, залейте горячим процеженным бульоном и подавайте к столу.

Для того чтобы приготовить к супу пирожки, муку с маслом порубите ножом, влейте подсоленную сметану, быстро замесите тесто и поставьте в холодильник. Капусту мелко порубите, залейте соленым кипятком и поставьте варить. Когда капуста закипит, снимите крышку на 5 мин, чтобы исчез специфический запах капусты.

Доваривайте, закрыв крышкой, до мягкости, откиньте на дуршлаг, охладите, положите в полотняный мешочек и хорошо отожмите.

Выложите в миску, на капусту положите рубленые яйца, залейте растопленным маслом и хорошо вымешайте.

Остывшее тесто выложите на посыпанную мукой доску, раскатайте в тонкий пласт, вырежите стаканом кружки, на половину кружков положите кучками фарш, остальными кружками накройте их, края защипите, как у ватрушек, смажьте пирожки взбитым яйцом и поставьте в хорошо нагретую духовку. Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снимите их с листа и подавайте к приготовленному бульону.

Борщ «Киевский»

Требуется:

100 г говядины,
100 г баранины,
100 г свеклы,
150 г капусты,
150 г картофеля,
50 г фасоли,
100 г моркови,
20 г кореньев сельдерея,
20 г кореньев петрушки,
50 г репчатого лука,
100 г помидоров или 3 ст. л. томата-пюре,
50 г моченых яблок,
100 г свекольного кваса,
20 г сала,
2 ст. л. топленого масла,
1 ст. л. сахара,
1/2 стакана сметаны,
душистый перец горошком,
лавровый лист,
соль,
зелень петрушки,
укропа.

Способ приготовления. Говядину залейте свекольным квасом, водой и варите до готовности. Помидоры нарежьте, припустите на топленом масле и протрите через сито. Нарезанную соломкой свеклу тушите в бульоне с мелко нарубленной бараниной. Репчатый лук и коренья нарежьте соломкой и пассеруйте на жире, снятом с бульона.

В бульон положите нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту и варите 5–7 мин, затем добавьте пассерованные коренья, тушенную с бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и

зеленью сало, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас.

При подаче в тарелку положите сметану и посыпьте зеленью.

Постный борщ с грибами и квашеной капустой

Требуется:

15 г сушеных белых грибов,

120 г свеклы,

100 г квашеной капусты,

50 г лука репчатого,

70 г моркови,

1 ст. л. муки,

2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, черный перец горошком, лавровый лист,

соль,

зелень петрушки.

Способ приготовления. Хорошо промытые сушеные грибы отварите до мягкости. Нашинкованные соломкой свеклу, квашеную капусту, морковь, лук спассеруйте, в конце пассерования добавьте муку. Готовые овощи залейте грибным бульоном, добавьте томатную пасту, перец горошком и лавровый лист. Грибы порежьте, обжарьте в растительном масле, положите в борщ и варите в течение 30 мин. Перед подачей добавьте в борщ тертую вареную свеклу и доведите до кипения.

Щи из квашеной капусты

Требуется:

100 г мяса,

100 г костей,

120 г квашеной капусты,

50 г моркови,

20 г кореньев петрушки,

40 г репчатого лука,

2 ст. л. томата-пюре,

1 ст. л. сахара,

1 ст. л. муки,

1 ст. л. топленого масла или жира,

1 ст. л. сметаны,

1 яйцо,

зелень,

лавровый лист,

черный перец горошком,

соль.

Способ приготовления. Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной головой. Квашеную капусту мелко порубите, отожмите из нее сок. Подготовленную

капусту положите в сотейник, добавьте жир, томат-пюре (1 ст. л.), сахар, немного бульона (чтобы капуста не пригорела), закройте крышкой и тушите сначала на сильном, а затем на слабом огне в течение 2–2,5 ч, изредка помешивая.

Коренья и лук нарежьте кубиками, спассеруйте с жиром, добавьте оставшийся томат-пюре, хорошо размешайте и добавьте в капусту за 10–15 мин до окончания тушения.

В кипящий бульон положите подготовленную капусту с кореньями и луком, варите 20–25 мин, затем добавьте соль, лавровый лист, черный перец горошком, пассерованную муку и варите еще 5—10 мин. Вместе с пассерованной мукой можно вводить в щи растертый с солью чеснок.

При подаче положите в тарелку кусочек мяса, сметану и зелень. Можно подать щи со сваренным вкрутую, нарезанным кружочками яйцом.

Щи сборные

Требуется:

750 г говядины,
750 г квашеной капусты,
20 г сушеных белых грибов,
100 г соленых грибов,
80 г моркови,
80 г картофеля,
70 г репы,
140 г репчатого лука,
40 г кореньев сельдерея,
40 г кореньев петрушки,
30 г зелени укропа,
30 г петрушки,
30 г сельдерея,
2 зубчика чеснока,
2 ст. л. сливочного масла,
100 г сметаны,
2 лавровых листа,
5 г майорана,
душистый перец горошком,
соль.

Способ приготовления. Говядину вместе с луковицей и половиной нормы кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положите в холодную воду и варите в течение 2 ч.

Через 1–1,5 ч после начала варки посолите, затем бульон процедите, коренья отбросьте.

В глиняный горшок положите квашеную капусту, залейте ее кипятком (1/2 л), добавьте сливочное масло, закройте, поставьте

в умеренно нагретый духовой шкаф.

Когда капуста станет мягкой, выньте ее и соедините с процеженным бульоном и говядиной.

Сушеные грибы и нарезанный дольками картофель сложите в эмалированный сотейник, залейте двумя стаканами холодной воды, поставьте на огонь, доведите до кипения, затем грибы выньте, нарежьте соломкой и вновь опустите в бульон.

Когда грибы и картофель сварятся, добавьте мясной бульон с капустой и говядиной, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья, нарезанные соломкой, пряности (кроме чеснока и укропа), посолите и варите в течение 20 мин.

После этого снимите с огня, заправьте укропом и чесноком, дайте настояться в течение 15 мин, закутав посуду со щами в теплое одеяло. Перед подачей на стол в тарелку положите крупно нарезанные соленые грибы и сметану.

Щи из квашеной капусты

Способ первый

Требуется:

500 г мяса,

500 г квашеной капусты,

1 головка репчатого лука,

1 корень петрушки,

1 корень сельдерея,

1 ст. л. муки,

2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. томата-пюре, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Сварите мясной бульон. Положите в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста очень кислая, то необходимо предварительно ее отжать), добавьте 1–1,5 стакана воды, немного масла, затем накройте кастрюлю крышкой и тушите около

1 ч. После этого капусту залейте бульоном, положите поджаренные с томатом коренья и варите до полной готовности. Перед окончанием варки положите лавровый лист, перец, соль и влейте мучную заправку.

Способ второй

Требуется:

500 г мяса,

500 г квашеной капусты,

1 головка репчатого лука,

1 корень петрушки,

1 корень сельдерея,

1 ст. л. муки,

2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. томата-пюре, лавровый

лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Капусту и промытое мясо положите в кастрюлю, залейте водой и поставьте варить. Отдельно поджарьте вместе с томатом коренья и лук и за 20–30 мин до окончания варки положите в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

Щи из квашеной капусты с головизной

Требуется:

1 кг головизны,

500 г квашеной капусты,

50 г кореньев сельдерея и петрушки,

100 г репчатого лука,

100 г моркови,

2 ст. л. томата-пюре,

2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, лавровый лист, черный перец горошком, 2–3 л воды.

Способ приготовления. Голову осетровой рыбы разрубите на куски, удалите жабры, промойте, ошпарьте, погрузив на 1–2 мин в горячую воду, снова промойте, положите в кастрюлю, залейте водой и поставьте варить на слабый огонь на 3–4 ч. Через 1 ч после начала варки рекомендуется вынуть головизну шумовкой на блюдо и процедить бульон, чтобы в нем не оставалось мелких костей. Головизну разберите, отделив мясо и хрящи, последние положите доваривать в бульон. За 1 ч до окончания варки хрящей положите в бульон тушеную квашеную капусту, подготовленную, как указано в рецепте «Щи из квашеной капусты», и поджаренные с томатом коренья.

Перед окончанием варки добавьте соль, перец, лавровый лист, заправьте щи мукой.

Солянка сборная мясная

Требуется:

125 г мясных костей,

80 г мяса,

80 г вареной ветчины (окорока со шкуркой),

50 г сосисок,

50 г почек,

50 г репчатого лука,

50 г соленых огурцов,

1 ст. л. каперсов,

2 ст. л. маслин,

1 ст. л. оливок,

2 ст. л. томата-пюре,

1 ст. л. сливочного масла,

30 г сметаны,

1/2 лимона,
лавровый лист,
черный перец горошком,
соль,
зелень.

Способ приготовления. Лук нашинкуйте и спассеруйте на сливочном масле, добавьте томат-пюре и продолжайте пассеровать в течение 5–8 мин. Соленые огурцы измельчите. В кипящий бульон положите лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясные продукты и специи и варите в течение 5—10 мин. В конце варки в солянку добавьте соль и сметану. В порционную тарелку с солянкой положите маслины, ломтик лимона, рубленую зелень.

Солянка жидкая с фрикадельками по-старинному

Требуется:
100 г квашеной капусты,
40 г соленых или маринованных грибов,
50 г соленых огурцов,
2 ст. л. томата-пюре,
2 ст. л. маслин,
20 г сала,
2 стакана рыбного бульона,
20 г копченой сельди,
50 г репчатого лука,
2 ст. л. сливочного масла, соль, зелень.

Для фрикаделек: 40 г рыбного филе, 10 г мяса креветок,
3 ст. л. молока, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. сливочного масла, 20 г пшеничного хлеба, 1 ст. л. муки, 1 яйцо,
черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Белокочанную капусту нашинкуйте и тушите с очищенными от кожицы и семян, нарезанными ромбиками солеными огурцами, измельченным и обжаренным репчатым луком и томатом-пюре. В рыбный бульон положите нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варите в течение 5—10 мин.

Отдельно приготовьте фрикадельки. Для этого нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с мясом креветок пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль, сформуйте шарики величиной с грецкий орех, запанируйте в муке и обжарьте на сливочном масле.

Фрикадельки запустите в солянку за несколько минут до готовности. Когда они всплывут на поверхность, снимите с огня.

В порционной тарелке посыпьте солянку измельченной зеленью.

Рыбная солянка с кислыми яблоками

Требуется:

300 г квашеной капусты,

3 яблока,

4 ст. л. сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 600 г жареной рыбы, лавровый лист,

соль,

черный молотый перец,

зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Лук нарежьте кольцами и спассеруйте в сливочном масле, добавьте в сотейник кислую капусту, предварительно вымоченную в холодной воде.

Яблоки измельчите.

Тушите в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом. Посыпьте зеленью, перцем, положите лавровый лист и поставьте сотейник в духовку на несколько минут.

Тыквенная каша

Требуется:

400 г тыквы,

2 стакана молока,

1 ч. л. сливочного масла, чернослив,

курага,

сушеная вишня, 1/4 ч. л. соли.

Способ приготовления. Тыкву натрите на мелкой терке, разварите в молоке, протрите через сито, посолите, заправьте кашу сливочным маслом.

Украсьте кашу сухофруктами, предварительно разваренными.

Салат из картофеля с зеленью

Требуется:

600 г картофеля,

250 г зеленого лука,

2 зубчика чеснока,

2 ст. л. рубленой зелени,

3 соленых огурца,

100 г растительного масла, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления. В горячий картофель положите рубленый лук, растертый с солью чеснок, рубленую зелень, масло и деревянным пестиком хорошо истолките в однородную массу.

Добавьте нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешайте, посолите.

Сформуйте из полученной массы рулет, положите на длинную тарелку, полейте майонезом и посыпьте зеленым луком.

Блюдо хорошо остудите в холодильнике и подавайте к столу.

Холодное отварное мясо с грибами и огурцами

Требуется:

300 г отварной говядины,

150 г свежих грибов,

2—3 маринованных огурца,

1 головка репчатого лука,

2 ст. л. рубленой петрушки или укропа, 1/2 стакана растительного масла,

2 ст. л. 3 %-ного уксуса, 1/4 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. горчицы.

Способ приготовления. Мясо нарежьте тонкими ломтиками. Грибы и огурцы нарежьте соломкой, лук и петрушку нашинкуйте и положите горкой на ломтики мяса. Хорошо взбейте растительное масло с приправами и залейте мясо. Блюдо поставьте на холод на 1 ч.

Говядина по-голландски с маринованными грибами

Требуется:

1,5 кг говяжьего филе,

1 морковь,

1 головка репчатого лука,

1 корень сельдерея,

20 зерен черного перца, 5–6 шт. лаврового листа,

2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. тертого хрена,

3 ст. л. маринованных рыжиков или боровиков.

Способ приготовления. Говядину отбейте и посолите. Нарежьте ломтиками морковь, лук, сельдерей, положите в кастрюлю, а сверху положите говядину, добавьте черный перец, лавровый лист. Сверху полейте растопленным сливочным маслом, томите в духовке в течение 2–3 ч. Затем кастрюлю выньте из духовки, говядину разрежьте, снова поместите в кастрюлю, переложите поджаренным в масле тертым хреном, полейте соусом из жаркого, выложите к мясу маринованные грибы, вскипятите и подавайте к столу.

Заливное из ветчины со сладким перцем

Требуется:

400 г ветчины,

100 г нежирного мясного фарша,

2 ст. л. сливочного масла,

50 г швейцарского сыра,

4 ст. л. сливок,

1/4 лимона,

4 ст. л. желатина,

4 яйца,

2 ст. л. майонеза,
1 маринованный сладкий перец,
зелень петрушки,
соль.

Способ приготовления. Выберите самые красивые ломтики ветчины для приготовления рулетиков, остальные (примерно половину от количества, указанного в рецептуре) пропустите через мясорубку.

Масло взбейте, добавьте натертый швейцарский сыр и, продолжая взбивать, прибавьте постепенно нарубленную ветчину и сливки.

Добавьте сок 1/4 лимона, майонез и соль. На ломтики ветчины положите немного измельченной и взбитой массы, сверните их рулетиком, склейте полузастывшим желе.

Для того чтобы приготовить желе, замочите желатин в стакане воды на 1–1,5 ч.

Сварите мясной бульон, процедите его через марлю, сложенную в три слоя. Приготовьте оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш добавьте соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и дайте настояться около 1 ч. Затем смесь размешайте с сырыми яичными белками. В горячий, но не кипящий мясной бульон добавьте оттяжку и хорошо размешайте.

Затем доведите до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивая), выдержите 30 мин. Когда белки осядут на дно, процедите бульон через марлю, сложенную в три слоя, добавьте набухший желатин, хорошо перемешайте до полного растворения желатина и дайте остыть. Форму залейте тонким слоем приготовленного бульона, поставьте ее в холодильник. Когда желе застынет, положите на него рулетики швом вниз, украсьте зеленью петрушки и маринованным перцем, закрепляя украшения полузастывшим желе.

Затем аккуратно залейте рулетики желе, поместите их в холодильник.

После того как желе застынет, красиво нарежьте его гофрированным ножом, уложите рулетики на круглое блюдо, украшенное зеленью. На рулетики из ветчины можете нанести тонкую сетку из майонеза.

Карп, сваренный в красном вине

Требуется:
2 кг карпа,
1 л пива,
по 3 веточки петрушки, сельдерея,
порея,

1 морковь,
1 сушеный белый гриб,
2 головки репчатого лука, лавровый лист,
2—4 гвоздики,
лимонная цедра,
корка ржаного хлеба,
1 ст. л. мучной поджарки,
1 ст. л. уксуса,
1/2 стакана красного вина,
1 ст. л. сахара, горсть изюма,
2 ст. л. лимонного сока,
15 ягод маринованной вишни.

Способ приготовления. Карпа нарежьте кусками, посолите. Сварите в пиве коренья и специи.

Добавьте лимонную цедру, корку ржаного хлеба, сварите рыбу.

Положите в жидкость поджарку с мукой и маслом, влейте уксус, красное вино, лимонный сок, положите сахар, изюм, маринованную вишню, вскипятите. Уложите карпа на блюдо, сверху положите ломтики лимона, изюм, полейте соусом.

Фаршированная щука с красным перцем

Требуется:

1,5 кг щуки,
100 г пшеничного хлеба,
1/2 стакана молока,
2 головки репчатого лука, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо,
1/2 головки чеснока,
3 стакана рыбного желе, 1/2 лимона,
1 стакан соуса, приготовленного из хрена с уксусом, зелень петрушки,
3 огурца,
4 помидора, 10 редисок,
3 шт. красного маринованного перца,
соль,
перец.

Способ приготовления. Щуку очистите от чешуи, надрежьте кожу вокруг головы и аккуратно снимите. Позвоночник надломите так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Мякоть освободите от костей и приготовьте рыбный фарш. Для этого мякоть рыбы, пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке, и обжаренный в масле до золотистого цвета репчатый лук пропустите через мясорубку, добавьте сливочное масло, яйцо, чеснок, соль, перец и немного взбейте. Снятую с рыбы кожу наполните фаршем, надрезы зашейте.

Рыбу заверните в марлю или пергаментную бумагу, перевяжите шпагатом, отваривайте в течение 15–20 мин и затем дайте остыть.

Фаршированную рыбу уложите на блюдо, нарежьте порционными кусками, приставьте отваренную голову и сложите в виде целой рыбы. Украсьте зеленью, лимоном, маринованным красным перцем, огурцами, помидорами, редисом, полейте охлажденным (жидким) рыбным желе. Обычно это блюдо оформляют на холоде для застывания. В отдельных случаях фаршированную рыбу кладут на слой овощного салата с добавлением желе.

Перед подачей к столу на блюдо переложите гарнир из набора овощей, заправленных салатной заправкой и украшенных зеленью.

Отдельно подайте соус из хрена с уксусом, подкрашенный свекольным соком.

Начинка из квашеной капусты с грибами

Требуется:

1 кг капусты,

4 ст. л. жира,

2—3 головки репчатого лука,

50 г сушеных грибов,

соль,

перец.

Способ приготовления. Капусту переберите, а если она очень кислая, промойте, ошпарьте кипятком, мелко нарубите, сложите в кастрюлю, прибавьте растопленное коровье или растительное масло и тушите под крышкой до готовности.

Отдельно поджарьте на масле мелко нарубленный лук, прибавьте к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец; все это поджаривайте в течение 3–4 мин, после чего смешайте с капустой.

Салат из квашеной капусты

Требуется:

500 г квашеной капусты,

1 ст. л. растительного масла,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Квашеную капусту нашинкуйте, смешайте с сахаром и растительным маслом. Можно прибавить свежие или моченые яблоки, нарезанные ломтиками, салатный сельдерей, бруснику свежую или моченую.

Подавайте этот салат к сосискам, сарделькам, жареной свинине, отварной домашней птице.

Салат из тертой моркови с вареньем и орехами

Требуется:
150 г моркови,
30 г варенья,
30 г ядер грецких орехов,
30 г клюквы.

Способ приготовления. Морковь натрите на мелкой терке, смешайте с вареньем, уложите горкой в салатник, обложите ягодами клюквы и посыпьте поджаренными рублеными орехами. Таким же способом можно приготовить салат из брюквы.

Пшенная каша с фруктами и медом

Требуется:
50 г пшена,
20 г чернослива,
20 г сушеных абрикосов,
20 г изюма,
1/2 стакана молока,
2 ст. л. сливочного масла,
1 ч. л. сахара, 30 г меда.

Способ приготовления. Хорошо промытое пшено всыпьте в кастрюлю с кипящим молоком, добавьте сахар и половину требуемого количества масла и варите до тех пор, пока не загустеет. Затем добавьте промытые сухофрукты, вымешайте, плотно закройте крышкой и на 2–3 ч поставьте кастрюлю с кашей в нежаркий духовой шкаф или на плиту. Подавайте к столу с маслом. Отдельно подайте мед.

Суп из сухих фруктов с макаронами

Требуется:
200 г смеси из сухих фруктов,
корица,
гвоздика,
100 г макарон,
1/2 стакана сметаны,
1/2 стакана сахара,
соль.

Способ приготовления. Фруктовую смесь промойте, положите в кастрюлю и залейте 3 л холодной воды на 2–3 ч; затем всыпьте в кастрюлю 1/2 стакана сахара, корицу, гвоздику, накройте крышкой и варите фрукты на сильном огне в течение 10 мин. После этого поставьте кастрюлю в теплый духовой шкаф. Когда фрукты станут мягкими, кастрюлю выньте из духовки, фрукты охладите. Макароны сварите в подсоленной воде до мягкости. Промыв макароны кипяченой водой, положите их в супницу, добавьте сметану, размешайте и залейте фруктовым отваром.

Суп из сушеных фруктов

Требуется:

200 г сухих фруктов,

50 г картофельной муки.

Для гарнира:

100 г риса, саго или макаронных изделий,

1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Сушеные фрукты переберите, промойте, выберите яблоки и груши, залейте их холодной водой и сварите до готовности; затем добавьте сахар, остальные фрукты, корицу и варите при слабом кипении в течение 10–15 мин. После этого влейте разведенную водой картофельную муку и доведите до кипения. В суп можно положить отваренные рис, саго или макаронные изделия.

Тыква с урюком в молочном соусе

Требуется:

150 г тыквы,

70 г урюка,

2 ст. л. сливочного масла,

1 ч. л. сахара,

1/4 стакана молока,

1 ч. л. пшеничной муки,

10 г белых сухарей.

Способ приготовления. Тыкву очистите, нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на масле. Урюк измельчите, смешайте с тыквой, сложите горкой на сковороду, смазанную маслом, залейте молочным соусом, посыпьте сахаром, толчеными сухарями, сбрызните маслом и запеките в духовке.

Томатный соус быстрого приготовления

Требуется:

1 головка репчатого лука,

1 зубчик чеснока,

2 ст. л. оливкового масла,

1 литровая банка томатов в собственном соку, 160 г томатной пасты,

3 стакана воды,

1 ст. л. красного винного уксуса,

1/4 ч. л. сахара,

1 ч. л. соли,

1/4 ч. л. черного молотого перца,

базилик,

майоран,

розмарин и т. п.

Способ приготовления. Обжарьте измельченные лук и

чеснок в масле в большой соуснице до мягкости. Добавьте томаты в собственном соку, томатную пасту, воду, уксус и сахар и все размешайте. Приправьте солью, перцем и измельченной зеленью.

Тушите соус на медленном огне при перемешивании, до тех пор пока он не загустеет.

Торт без выпечки

Требуется:

200 г ванильных сухарей,

200 г сливочного масла,

1 яйцо,

сахар,

любое ягодное или фруктовое варенье.

Способ приготовления. Разотрите несоленое сливочное масло с молотыми ванильными сухарями, сырым яйцом и сахарным песком (его возьмите по вкусу). Полученную густую однородную массу плотно уложите в форму, смоченную водой, и поставьте на холод. Через 2 ч выньте торт из формы, полейте сиропом или вареньем и подавайте к столу.

Бисквитное пирожное с вареньем

Требуется:

100 г пшеничной или картофельной муки,

1 стакан сахара,

10 яиц,

1/4 порошка ванилина,

3 ст. л. сливочного масла,

2 ст. л. муки,

любое ягодное или фруктовое варенье.

Способ приготовления. Отделите яичные белки от желтков.

Белки поставьте в холодное место или в холодную воду. Желтки разотрите с сахаром добела (можно прибавить ванилин), затем всыпьте муку, перемешайте и прибавьте яичные белки, взбитые в крепкую пену. Тесто выложите в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой.

Заполнив форму на 3/4 высоты, поставьте ее в духовой шкаф со средним жаром для выпечки.

Готовый бисквит должен легко отставать от краев формы, а лучинка, воткнутая в бисквит, остается сухой. Бисквит выложите из формы на сито и дайте остыть, после чего разрежьте его по толщине на два пласта. Каждый слой смажьте вареньем без косточек и придайте бисквиту первоначальную форму.

Сверху бисквит можно покрыть глазурью, украсить ягодами из варенья, цукатами, орехами, затем положить на блюдо с салфеткой и нарезать тонким острым ножом на порционные куски.

Рулет с черешней или абрикосами

Требуется:

250 г просеянной муки, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана воды.

Для смазывания теста и противня: 60–70 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла. *Для фарша*:

200 г толченых сухарей, 70 г сливочного масла,

1 кг консервированной, моченой или в собственном соку черешни (можно заменить абрикосами), сахар,

корица,

цедра 1 лимона.

Способ приготовления. Из муки, растительного масла и воды замесите мягкое тесто, которое должно отставать от рук, разделите его на несколько частей и скатайте из них шарики.

Смажьте шарики растительным маслом, поместите на слегка подогретый противень и оставьте на полчаса. После этого каждый шарик положите на посыпанную мукой салфетку и растяните руками в очень тонкий лист.

Положите на 3/4 поверхности каждого листа фарш, а остальную часть смажьте растопленным сливочным маслом.

При помощи салфетки сверните листы в рулеты, поместите их на смазанный маслом противень и выпекайте в умеренно горячем духовом шкафу, периодически сбрызгивая растопленным маслом, около 30–40 мин. Для того чтобы приготовить фарш, сухари поджарьте на масле до золотистого оттенка и перемешайте с сахаром, натертой на терке лимонной цедрой, корицей, черешней или абрикосами.

Торт «Адмиралтейство»

Требуется:

3 яйца,

1 стакан сахара,

250 г маргарина,

3 стакана муки,

1/2 ч. л. соды,

1/2 стакана молока,

1 стакан абрикосового варенья без косточек.

Способ приготовления. Отделите яичные желтки от белков. Разотрите желтки с сахаром.

Растопленный маргарин остудите, добавьте в него муку, соду и молоко. Все вскипятите и остудите. Из полученного количества теста испеките 3 коржа. Пока

коржи выпекаются, сделайте крем. Для этого хорошо взбейте белки с вареньем без косточек. Приготовленным кремом намажьте горячие коржи.

Торт «Удивление»

Требуется:

2 яйца,

1,2 стакана сахара, 100 г сливочного масла,

3 стакана муки, сода,

любое повидло или варенье, 5–6 маринованных яблок.

Способ приготовления. Разотрите яичные желтки со стаканом сахара, добавьте муку, сливочное масло, соду на кончике ножа.

Разогретую сковороду смажьте маслом.

По поверхности равномерно выложите половину смеси.

Сверху положите повидло или варенье, смешанное с нарезанными маринованными яблоками.

Затем выложите остальную часть смеси. Разровняйте и поставьте в духовку.

Оставшиеся белки взбейте в крепкую пену, постепенно добавляя 3–5 ч. л. сахара. Когда торт будет почти готов, выложите сверху белки решеткой, звездами или шариками.

Снова поставьте сковороду в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и подрумянились.

Вишневый торт

Требуется:

3 яичных желтка,

1 стакан сахара,

200 г сливочного масла,

1 стакан сметаны,

сода.

Для начинки:

1 стакан вишневого варенья или повидла,

1 стакан измельченных орехов.

Способ приготовления. Тесто готовьте как на оладьи, чтобы туго поворачивалась ложка. Уложите на листе, приподняв края так, чтобы потом положить начинку. Выньте из печи, не доводя до готовности. Вишневое варенье и пропущенные через мясорубку орехи смешайте и уложите на тесто. После этого противень с тортом снова поставьте в духовку.

Кисель из сушеных яблок или кураги

Требуется:

100 г сушеных яблок (кураги),

3/4 стакана сахара,

2 ст. л. картофельной муки.

Способ приготовления. Перебранные и промытые сушеные яблоки положите в кастрюлю, залейте тремя стаканами горячей воды и оставьте на 2–3 ч. Затем в этой же кастрюле яблоки

поставьте на огонь и при медленном кипении варите в течение 30 мин. Отвар процедите сквозь сито в другую кастрюлю, а яблоки протрите, положите их в отвар, добавьте сахар, все это перемешайте и вскипятите. Полученный яблочный сироп заварите разведенной картофельной мукой. Кисель из кураги готовится таким же способом, но сахара нужно взять только 1/2 стакана.

Кисель из сушеной черники или из сухих ягод шиповника

Требуется:

50 г сушеной черники или сухих ягод шиповника,

3/4 стакана сахара,

2 ст. л. картофельной муки.

Способ приготовления. Промытую в горячей воде сушеную чернику (или сухие ягоды шиповника) залейте двумя стаканами холодной воды и поставьте варить на 15–20 мин. Когда черника станет мягкой, отвар процедите в другую кастрюлю, а ягоды хорошо разомните деревянным пестиком или ложкой, вновь залейте стаканом воды, вскипятите и, отжимая, процедите в кастрюлю с отваром. Затем добавьте сахар, еще раз вскипятите и влейте разведенную картофельную муку.

Коктейль молочно-вишневый

Требуется:

1/2 стакана молока,

50 г консервированной вишни,

1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Молоко вскипятите, охладите, вишню промойте, удалите косточки и протрите через сито. В полученный сок добавьте холодное молоко и сахар.

Взбивайте полученную массу в течение 10 с.

Коктейль персиковый

Требуется:

1/2 стакана молока,

3 ст. л. 10 %-ных сливок,

50 г консервированных персиков,

1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Из персиков удалите косточки и протрите плоды через сито. В полученную массу добавьте охлажденные сливки, молоко и сахар. Размешайте и взбивайте в течение 10 с. Когда будете подавать коктейль, обязательно добавьте кусочек пищевого льда.

Коктейль молочно-сливовый

Требуется:

1/2 стакана молока,

100 г консервированных слив,

1 ч. л. сахара, 0,2 г корицы.

Способ приготовления. Плоды вымойте, удалите косточки и протрите мякоть через сито. Добавьте в сахарный песок корицу и размешайте в охлажденном молоке. Взбивайте коктейль в миксере в течение 15–20 с.

Молочный крюшон

Требуется:

1/2 стакана молока,

1 ч. л. сахара,

1/2 ч. л. лимонного сока,

80 г свежемороженой или консервированной малины или клубники.

Способ приготовления. Ягоды посыпьте сахаром, добавьте лимонный сок, и поставьте на 1 ч в холодное место (на дверцу холодильника или на нижнюю полку). Перед подачей к столу добавьте охлажденное молоко.

Коктейль вишнево-коньячный

Требуется:

50 г сливочного мороженого,

30 г коньяка,

2 ст. л. вишневого сиропа,

30 г консервированной вишни (без косточек), 1/2 стакана газированной воды.

Способ приготовления. В бокал последовательно влейте все компоненты и долейте газированную воду или охлажденное молоко.

Коктейль ромовый с малиной

Требуется:

50 г сливочного мороженого,

30 г рома,

2 ст. л. малинового сиропа,

30 г свежемороженой или консервированной малины, 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. В бокал последовательно влейте все компоненты, хорошо перемешайте, после чего долейте охлажденное молоко.

Компот из сушеных фруктов

Требуется:

200 г сушеных фруктов (смесь),

1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Сушеные фрукты несколько раз промойте в теплой воде, отберите яблоки и груши, положите в кастрюлю, залейте четырьмя стаканами холодной воды и при медленном кипении варите 25–30 мин. После этого в кастрюлю положите остальные фрукты и ягоды, всыпьте сахар и

продолжайте варить еще 5 мин.

Компот из замороженных фруктов и ягод

Требуется:

500 г замороженных фруктов,

3/4 стакана сахара.

Способ приготовления. Замороженные фрукты или ягоды (слива, вишня, клубника, малина и др.) могут быть использованы для приготовления компота так же, как и свежие; при этом никакой варки они не требуют.

Замороженные фрукты сполосните охлажденной кипяченой водой, уложите в вазочки вперемешку с ягодами и залейте предварительно сваренным и охлажденным сиропом.

Для приготовления сиропа сахар разведите двумя стаканами воды и прокипятите.

Для улучшения вкуса в сироп рекомендуется добавлять немного вина (портвейн, мускат и др.), ликера или коньяка.

Рецепты консервирования груш и яблок без сахара

Компот из яблок

Требуется:

1 кг очень кислых яблок,

300 г цветочного меда,

4 кг сладкого винограда без косточек.

Способ приготовления. Яблоки помойте, очистите от кожицы, вырежите серединку. Готовые очищенные яблоки нарежьте тонкими дольками и добавьте к ним мед.

Яблоки перемешайте и поставьте в холодильник. Виноград переберите, удалите веточки и косточки, помойте и выжмите сок. Готовым соком залейте яблоки. Компот варите в течение 2 дней 4 раза в день, доводя до кипения.

Готовый компот храните в банках с металлическими крышками.

Яблоки в кленовой патоке

Требуется:

1 кг кислых яблок,

500 г кленовой патоки.

Способ приготовления. Яблоки помойте, удалите кожицу и серединку, нарежьте тонкими дольками, залейте водой и поставьте на медленный огонь. Когда компот начнет закипать, снимите его с огня и слейте воду, яблочные кусочки оставьте остывать. Патоку растопите на медленном огне и перемешайте с яблочными дольками. Храните в стерильных банках с металлическими крышками в течение 2–3 месяцев.

Пюре из яблок и малины

Требуется:

1 кг летних яблок,

2 кг малины, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Яблоки помойте, удалите кожицу и серединку, нарежьте тонкими дольками и залейте водой, оставьте париться на медленном огне. Когда вода выпарится и яблоки будут мягкими и разваренными, снимите кастрюлю с огня и оставьте остывать. Малину переберите и выжмите сок. Малинового сока должно быть в 2 раза больше, чем пюре. Когда пюре остынет, влейте в него сок, перемешайте и разложите по банкам.

Пюре храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Компот из яблок и груш

Требуется:

500 г яблок,

500 г груш,

300 г цветочного меда,

100 г сладкого винограда.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, очистите от кожицы, удалите серединку. Готовые плоды нарежьте тонкими дольками и смешайте с медом, перемешайте и поставьте в холодильник. Виноград промойте, удалите веточки и косточки. Из винограда выжмите сок и соедините с грушами и яблоками. Компот варите 2 дня по 4 раза, каждый раз доводите до кипения. Готовый компот разлейте по стерильным банкам и закройте металлическими крышками.

Компот из груш

Требуется:

3 кг груш,

300 г цветочного меда,

100 г сладкого винограда без косточек.

Способ приготовления. Груши помойте, удалите черешки, снимите кожицу и выньте серединку. Готовые плоды нарежьте тонкими дольками и перемешайте с медом, на время поставьте в холодильник. Виноград переберите, удалите веточки, промойте и отожмите сок. Груши залейте виноградным соком. Компот следует варить в течение 2 дней по 4 раза, каждый раз доводя до кипения. Храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Груши в кленовой патоке

Требуется:

1 кг кислых груш,

500 г кленовой патоки.

Способ приготовления. Груши помойте, удалите кожицу и серединку, нарежьте тонкими дольками, залейте водой и поставьте на медленный огонь. Когда компот начнет закипать, снимите посуду с огня и слейте воду, грушевые кусочки оставьте остывать. Патоку растопите на медленном огне и перемешайте с грушевыми дольками. Храните в стерильных банках под металлическими крышками в течение 2–3 месяцев.

Сок из груш и малины

Требуется:

2 кг сочных и спелых летних груш,

3 кг малины.

Способ приготовления. Груши помойте, удалите кожицу и серединку. Готовые плоды нарежьте дольками

и пропустите через мясорубку или соковыжималку. Готовый сок перелейте в чистую банку и поставьте в холодильник. Малину переберите, удалите черешки, положите в узелок из плотной марли и выжмите сок. Грушевый и малиновый соки должен соотноситься в пропорции 2: 1. Готовые соки перемешайте, перелейте в стерилизованную банку и храните в сухом прохладном месте под металлической крышкой.

Пюре из груш и малины

Требуется:

1 кг крепких сочных груш,

2 кг малины.

Способ приготовления. Груши помойте, удалите кожицу и серединки, нарежьте тонкими дольками. Груши залейте водой и оставьте париться на медленном огне. Когда вода выпарится, а груши разварятся, снимите их с огня и оставьте остывать. Малину переберите и выжмите сок, влейте в посуду с грушей. Доведите до кипения и разлейте в стерилизованные банки, закройте металлическими крышками.

Сок из яблок и малины

Требуется:

1 кг сочных спелых яблок,

2 кг малины.

Способ приготовления. Яблоки помойте, удалите кожицу и серединку Затем яблоки пропустите через мясорубку или соковыжималку, чтобы получить сок. Готовый сок слейте в отдельную посуду, прокипятите.

Малину переберите, удалите плодоножку, ягоды положите в плотную марлю и закручивайте так, чтобы потек сок. Полученный сок слейте в отдельную посуду, прокипятите. Соедините яблочный и малиновый соки, доведите до кипения, затем сразу же разлейте по стерилизованным банкам и закройте металлическими крышками.

Сок из яблок, груш и малины

Требуется: 2 кг яблок, 2 кг груш, 4 кг малины.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, удалите кожицу и серединку, нарежьте дольками и пропустите через мясорубку или соковыжималку, чтобы образовался сок. Полученные соки прокипятите по отдельности. Малину переберите, положите в плотную марлю и отожмите сок. Полученные соки соедините в одном тазу, прокипятите и разлейте по стерилизованным банкам, которые закройте металлическими крышками.

Пюре из малины, груш и яблок

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш, 4 кг малины.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, удалите кожицу и серединки.

Очищенные плоды нарежьте тонкими дольками, залейте водой и поставьте выпариваться на медленном огне.

Когда вода выпарится и пюре будет готово, оставьте его остывать. Малину переберите, отожмите сок. Когда пюре остынет, вылейте в него малиновый сок и перемешайте. Готовое пюре храните в стерильной банке под металлической крышкой.

Пюре из яблок и груш

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, удалите кожицу и серединку. Подготовленные плоды нарежьте тонкими дольками и залейте водой, посуду с фруктами поставьте на медленный огонь. Когда вода выкипит, снимите с огня и оставьте остывать. Когда пюре остынет, подготовьте смесь яблочного и грушевого сока в равных количествах, чтобы сока было в 2 раза больше, чем пюре.

Смесь пюре с соком разложите по банкам и закройте металлическими крышками; храните в прохладном месте.

Сироп из яблок и груш

Требуется:

1/2 л яблочного сока,

1/2 л грушевого,

1 стакан воды,

1/2 стакана меда,

50 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Соедините фруктовые соки в одной посуде, добавьте кипяченую воду комнатной температуры, мед, лимонную кислоту. Тщательно перемешайте и поставьте посуду с соком на медленный огонь. Когда сироп закипит, снимите его с огня и оставьте остывать.

Когда остынет, сироп перелейте в стерилизованные банки и закройте металлическими крышками. Храните в прохладном месте в течение 3–4 месяцев.

Яблоки и груши в кленовой патоке

Требуется: 1 кг кислых яблок, 1 кг кислых груш, 1 кг кленовой патоки.

Способ приготовления. Фрукты помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте тонкими дольками, залейте водой в тазу и поставьте посуду на огонь. Когда компот закипит, снимите его с огня, воду слейте, а фруктовые дольки остудите. Кленовую патоку растопите на медленном огне, затем залейте ей яблоки и груши и хорошо перемешайте.

Готовую смесь следует хранить в стерилизованных банках с

металлическими крышками в холодном месте 2–3 месяца.

Яблоки с пасленом в собственном соку

Требуется: 1 кг яблок, 500 г спелого черного паслена.

Способ приготовления. Яблоки помойте, удалите кожицу, серединки, нарежьте тонкими ломтиками. Паслен переберите, удалите веточки и незрелые плоды, помойте. Яблоки смешайте с пасленом, залейте водой в тазу и поставьте его на медленный огонь. Когда варенье закипит, снимите с огня и остудите. Варить варенье следует в течение 2-х дней по 4 раза. Готовое варенье храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Груши с пасленом в собственном соку

Требуется:

1 кг груш,

500 г спелого паслена.

Способ приготовления. Груши помойте, удалите кожицу, серединки, нарежьте тонкими ломтиками. Паслен переберите, удалите веточки и незрелые плоды, помойте. Груши соедините с пасленом, залейте водой и поставьте на медленный огонь. Когда варенье закипит, снимите посуду с огня и остудите варенье. Варите 4 раза в течение двух дней.

Готовое варенье храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Груши, яблоки и паслен в собственном соку

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш,

1 кг черного паслена.

Способ приготовления. Фрукты помойте, удалите кожицу и серединку. Нарежьте тонкими дольками. Ягоды переберите, удалите веточки и неспелые ягоды. Плоды и ягоды соедините в тазу, залейте водой и поставьте посуду на медленный огонь.

Когда варенье начнет закипать, снимите с огня и остудите. Варите варенье в течение 2-х дней по 4 раза, готовое варенье храните в банках под металлическими крышками.

Яблоки и физалис в собственном соку

Требуется:

2 кг кислых яблок,

1 кг спелого физалиса.

Способ приготовления. Яблоки помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте тонкими дольками. Физалис промойте и добавьте к яблокам. Полученную смесь залейте водой в тазу и поставьте вариться на медленном огне. Когда варенье закипит, снимите с огня и дайте ему остыть. Варите в течение 2-х дней по 4 раза, пока варенье не загустеет. Готовое варенье храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Груши и физалис в собственном соку

Требуется:

2 кг кислых, вяжущих груш, 1 кг спелого физалиса.

Способ приготовления. Груши помойте, удалите кожицу и серединку, нарежьте тонкими дольками. Физалис промойте и добавьте к грушам. Полученную смесь залейте водой и поставьте варить на медленный огонь, доведите до кипения, затем снимите с огня и остудите варенье.

Варите груши в течение 2-х дней по 4 раза, пока варенье не загустеет.

Готовое варенье разложите по стерильным банкам и закройте металлическими крышками.

Фруктовое варенье с физалисом

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг физалиса.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, удалите кожицу и серединки, нарежьте тонкими дольками. Физалис переберите, помойте и добавьте к фруктам. Полученную смесь залейте водой и поставьте вариться на медленном огне, доведите до кипения, после чего снимите с огня.

Варенье следует варить в течение 2-х дней по 4 раза, пока оно не загустеет, и хранить в стерильных банках под металлическими крышками.

Яблочные дольки в гранатовом соке

Требуется:

1 кг сладких летних яблок,

1 л гранатового сока.

Способ приготовления. Яблоки помойте, почистите и удалите серединку. Подготовленные плоды нарежьте тонкими дольками и на 5 мин опустите в крутой кипяток, после чего остудите. Остывшие яблочные дольки положите в банки, предварительно простерилизованные, залейте кипящим гранатовым соком, после чего банки немедленно закройте металлическими крышками.

Грушевые дольки в гранатовом соке

Требуется:

1 кг сладких летних груш,

1 л гранатового сока.

Способ приготовления. Груши помойте, почистите, удалите серединки. Готовые плоды нарежьте тонкими дольками и на 5 мин опустите в крутой кипяток, после чего остудите.

Остывшие грушевые дольки положите в стерильные банки, залейте кипящим гранатовым соком, банки закройте металлическими крышками.

Фруктовое ассорти в гранатовом соке

Требуется:

1 кг яблок,
1 кг груш,
1,5 л гранатового сока.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, почистите и удалите серединки, после чего нарежьте тонкими дольками и на 5 мин опустите в крутой кипяток.

Фруктовые дольки остудите, разложите по стерильным банкам, залейте кипящим гранатовым соком, после чего банки сразу же закройте металлическими крышками.

Варенье из яблок и айвы

Требуется:
1 кг очень кислых яблок,
2 кг айвы.

Способ приготовления. Яблоки помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте тонкими дольками. Айву помойте и удалите косточки. Яблоки смешайте с айвой и залейте водой, поставьте вариться на медленном огне.

Когда варенье закипит, уберите с огня и охладите. Повторяйте варку в течение 3-х дней по 3 раза в день, готовое варенье горячим разложите по стерильным банкам и закройте металлическими крышками.

Варенье из груш и айвы

Требуется:
1 кг очень кислых вяжущих груш,
2 кг айвы.

Способ приготовления. Груши помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте некрупными дольками.

Айву помойте и удалите косточки. Груши соедините с айвой в широком тазу, залейте водой и поставьте вариться на медленном огне.

Когда варенье закипит, снимите его с огня и охладите. Варите груши с айвой в течение 3-х дней по 3 раза в день. Варенье разложите по чистым банкам и закройте металлическими крышками.

Варенье из груш, яблок и айвы

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг айвы.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте некрупными дольками.

Айву помойте и удалите косточки. Фрукты соедините в тазу, залейте водой, поставьте вариться на медленном огне.

Когда варенье закипит, снимите таз с огня, а варенье остудите. Повторяйте процедуру в течение 3-х дней по 3 раза в день; готовое варенье разложите по чистым банкам, которые немедленно закройте металлическими крышками.

Варенье из яблок и абрикосов

Требуется: 2 кг яблок,

1 кг абрикосов.

Способ приготовления. Яблоки помойте, очистите от кожицы и удалите косточки, нарежьте мелкими дольками.

Абрикосы помойте и удалите косточки. Яблоки и абрикосы соедините в тазу и залейте водой, поставьте на медленный огонь.

Когда варенье закипит, снимите с огня и остудите. Повторяйте процедуру в течение 3-х дней по 4 раза; готовое варенье разложите по стерильным банкам и закройте металлическими крышками.

Варенье из груш и абрикосов

Требуется:

2 кг груш, 1 кг абрикосов.

Способ приготовления. Груши помойте, очистите от кожицы и удалите серединки, абрикосы помойте и выньте косточки.

Груши и абрикосы залейте водой в широком тазу и поставьте посуду на медленный огонь. Когда варенье закипит, снимите его с огня и остудите. То же самое повторяйте в течение 3-х дней по 4 раза; готовое загустевшее варенье храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Варенье из яблок, груш и абрикосов

Требуется: 1 кг яблок,

1 кг груш,

2 кг абрикосов, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте на мелкие дольки.

Абрикосы помойте и удалите косточки. Яблоки, груши и абрикосы соедините в тазу, залейте горячей водой, в которой разведите мед, поставьте посуду с фруктовой смесью на медленный огонь. Когда варенье закипит, снимите его с огня и остудите. Повторяйте процедуру 3 дня по 4 раза каждый день, пока варенье не загустеет. Готовое варенье храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Варенье из яблок и персиков

Требуется:

1 кг сладких яблок,

1 кг персиков.

Способ приготовления. Яблоки помойте, удалите кожицу и серединки, пропустите через мясорубку. Персики помойте, удалите кожицу и косточку и также пропустите через мясорубку. Полученные фруктовые массы соедините в тазу, перемешайте, поставьте таз на огонь и доведите варенье до кипения. Когда появляются пузырьки, варенье можно считать готовым.

Охлажденное варенье разложите по стерилизованным банкам и немедленно закройте металлическими крышками.

Фрукты и ягоды в собственном соку

Выпаренный клубничный сок

Требуется:

1 кг хорошо вызревшей садовой или лесной клубники, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Перебранную клубнику хорошо промойте, чтобы избавиться от любых загрязнений, выкрутите плодоножки с цветоложем. В высокий и большой (лучше стерилизационный) бак поместите деревянный вкладыш и налейте воды на 8—10 см. На вкладыш установите эмалированную или другую нержавеющую кастрюлю, в которую будет стекать сок. На большом баке укрепите два полотна, так чтобы нижнее было более прогнутым.

Полотна укрепите по краю бака веревкой, чтобы они хорошо держали вес фруктов.

В приготовленную клубнику добавьте мед, перемешайте, затем выложите ягоды на верхнее полотно, всю поверхность закройте пергаментной бумагой или фольгой для избежания потери испаряющейся влаги. Бак прикройте плотно прилегающей крышкой, заткните отверстие для термометра, концы полотен свяжите над крышкой, чтобы при кипении они не загорелись. Приготовленный бак поставьте на плиту, воду доведите до кипения и при медленном огне готовьте клубнику около 1 ч.

За это время простерилизуйте пробковые затычки, промойте бутылки для сока и оставьте их в горячей чистой воде.

После окончания выпаривания уберите бумагу (фольгу), осторожно уберите полотна с ягодами и выньте кастрюлю с горячим соком. Сок разлейте по горячим бутылкам, быстро заткните пробковыми затычками и уложите или переверните вверх дном (в корзине или в ящике), прикройте тканью. Как только сок охладится, затычки ровно срежьте, а горлышки бутылок залейте разогретым парафином. Храните бутылки в горизонтальном положении.

Клубничный джус

Требуется:

1 кг спелой клубники,

1 стакан меда,

1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Клубнику переберите, промойте в нескольких водах, удалите плодоножки и цветоложа и оставьте обсохнуть.

Затем протрите ягоды через мелкое сито, хорошо

перемешайте с медом и лимонной кислотой и разлейте по банкам.

Банки объемом 700 мл разогрейте за 15 мин до температуры 85 °С и при данной температуре стерилизуйте 20 мин.

Затем банки охладите. Джус можно разогреть в кастрюле до температуры 90 °С, при данной температуре выдержать 5 мин, затем быстро заполнить банки, обернутые влажным полотенцем, закрыть крышками. Банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Джус разбавьте перед употреблением водой или содовой в соотношении 1: 1 или 1: 2.

Варенье из крыжовника

Требуется:

1 кг спелого крыжовника,

1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Крыжовник очистите от плодоножек и чашелистиков, тщательно промойте, залейте несколькими ложками воды и при постоянном помешивании варите до мягкости. При этом добавьте по частям мед и после последней порции варите еще 10 мин. Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Затем банки протрите влажной тканью и поставьте на хранение в темное и прохладное место.

Крыжовниковое пюре

Требуется:

1 кг хорошо вызревшего крыжовника,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Крыжовник очистите от плодоножек и чашелистиков, хорошо промойте, подлейте немного воды и варите под крышкой до размягчения. Отваренный крыжовник пропустите через отжимающую приставку к мясорубке. Мякоть слегка выпарите (малыми порциями) в нержавеющей или эмалированной кастрюле, добавьте по частям мед. Как только он растворится, пюре разлейте по стерилизованным прогретым банкам, быстро закройте и стерилизуйте в течение 10–15 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Крыжовниковое повидло

Требуется:

1 кг спелого или перезревшего крыжовника,

2 ст. л. меда.

Способ приготовления. Крыжовник очистите от плодоножек и чашелистиков, хорошо промойте и пропустите через мясорубку или отварите с небольшим количеством воды и пропустите через соковыжималку. Подготовленный крыжовник варите малыми

порциями при постоянном помешивании, чтобы его объем сократился на треть от первоначального. Повидло слегка подсластите медом, еще немного поварите и быстро разложите по нагретым сухим банкам или по керамическим горшкам.

Крыжовниковое сусло

Требуется:

зрелый крыжовник,

можно немного черной или красной смородины.

Способ приготовления. Крыжовник очистите от плодоножек и чашелистиков и промойте, смородину промойте и оборвите ягоды. Ягоды разомните. Затем массу пропустите через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну. К размягченным ягодам также можно подлить немного воды, при постоянном помешивании разогреть до температуры 75 °С и при данной температуре томить 10–15 мин.

Горячую массу профильтруйте через полотняный мешок, подвешенный на жердях. Полученный сок следует оставить, чтобы он отстоялся. После оседания примесей осторожно перекачайте его шлангом.

Сусло стерилизуйте в закрытых бутылках при температуре воды 80–85 °С в течение 10 мин или в открытых бутылках в течение 10 мин при температуре сусла 75 °С. Бутылки быстро выньте, закройте горячими простерилизованными пробковыми затычками и оставьте в горизонтальном положении или вверх дном в корзине, охладите.

После охлаждения затычки ровно срежьте и залейте разогретым парафином.

Малиновый джем

Требуется:

1 кг малины,

1 стакан меда,

40 г пектинового порошка (1 пакетик),

3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Малиновый джем варят порциями не более 1,5 кг малины. У малины удалите плодоножки и чашелистики, затем ополосните ее водой. После того как плоды высохнут, 3/4 порции малины залейте несколькими ложками воды и обварите. Затем пропустите через соковыжималку.

Малиновое пюре отваривайте в течение 5 мин, засыпьте пектиновый порошок, добавьте по частям мед и целую малину и варите дальше. Когда мед растворится, добавьте лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. л. воды.

Образующуюся при кипении пену соберите шумовкой или деревянной ложкой. Джем считается готовым, когда он не стекает

с ложки, а остается на ней. Кипящим джемом заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро закройте крышками, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Малиновый джем с ренклодом

Требуется:

произвольное соотношение свежей садовой или лесной малины и ренклода (или мирабели, или чернослива),

на 1 кг фруктов – 1 стакан меда,

40 г пектинового порошка (1 пакетик),

3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Джем вырабатывается порциями не более чем из 1,5 кг фруктов. У отвешенной малины удалите чашелистики. Малину быстро ополосните водой. После того как она обсохнет, в широкой кастрюле залейте ее небольшим количеством воды и отварите. Затем малину пропустите через соковыжималку. Одновременно пропустите часть косточковых плодов (если хотите получить нежнейший джем, косточковые плоды погрузите на сите или в проволочной корзине сначала на короткое время в кипящую воду, а затем в холодную; в результате кожица легко снимется).

Пюре соедините и варите в широкой кастрюле в течение 5 мин, добавьте пектиновый порошок. Как только пюре загустеет (примерно через 5—10 мин), по частям добавьте мед и оставшиеся косточковые плоды, из которых удалили косточки, и варите дальше. После растворения меда добавьте лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. л. воды. Образующуюся при кипении пену собирайте в самом конце варки. Если джем не стекает с ложки, а остается на ней, он готов. Кипящим джемом заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажным полотенцем.

Малиновое варенье

Требуется: 1 кг малины, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Перебранную малину по частям быстро ополосните на сите проточной водой, поместите в широкую кастрюлю, слегка раздавите и при постоянном помешивании варите, чтобы выпарить часть жидкости.

Немного погодя добавьте по частям мед и еще немного поварите. Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте

охлаждаться. Перед складированием банки протрите влажной тканью.

Малиновое сусло

Требуется:

свежая красная малина, на 1 л сока – 1 стакан воды, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Перебранную малину раздавите и пропустите через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну; затем сок очистите и осветлите.

Сок можно получить также теплым путем: раздавленную малину залейте водой и нагрейте на водяной бане при периодическом помешивании до 80 °С.

При данной температуре массу выдерживайте в течение 10–15 мин. Горячую массу перелейте в полотняный мешок, подвешенный на жердях, или в два полотна, которые подвешены одно над другим и закреплены на ножках перевернутого табурета.

Сок разбавьте водой и подсластите. После растворения сахара сусло стерилизуйте в открытых бутылках в течение 10 мин при температуре сусла 80 °С или в закрытых бутылках в течение 10 мин при температуре воды 80–85 °С. Малиновое сусло добавляют для аромата в смородиновое или ежевичное.

Выпаренный малиновый сок

Требуется:

1 кг малины,

1 стакан меда,

3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Малину переберите, по частям ополосните на сите под текущей водой и оставьте обсохнуть. В большой и высокий (лучше стерилизационный) бак поместите деревянный вкладыш и налейте воды на 8—10 см. На вкладыш установите эмалированную или другую нержавеющую кастрюлю, в которую будет стекать сок. На большом баке укрепите два полотна, так чтобы нижнее было более прогнутым. Полотна укрепите по краю бака веревкой, чтобы они хорошо держали вес ягод.

Малину залейте медом, смешанным с лимонной кислотой, выложите ягоды на верхнее полотно, всю поверхность закройте фольгой или пергаментной бумагой для сбора капель испаряющейся влаги. Бак прикройте плотно прилегающей крышкой, отверстие для термометра закройте пробкой и концы полотен свяжите над крышкой, чтобы они не загорелись. Приготовленный бак поставьте на плиту, воду доведите до кипения и при спокойном кипении выпаривайте малиновый сок в

течение 1 ч.

Между тем прокипятите новые пробковые затычки и промойте бутылки, которые оставьте погруженными в горячую воду. После окончания выпаривания уберите фольгу (пергамент), осторожно отвяжите полотна с ягодами и выньте кастрюлю с горячим соком. Сок быстро разлейте по горячим бутылкам, закройте пробковыми затычками и уложите или установите вверх дном в корзину или в ящик. После охлаждения сока затычки ровно срежьте и залейте разогретым парафином. Хранить бутылки рекомендуется в горизонтальном положении.

Перебродивший малиновый сок

Требуется: 1 кг малины, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Перебранную малину ополосните по частям на сите проточной водой и оставьте обсохнуть. Ягоды раздавите, смешайте с медом и в высокой узкой посуде (лучше в бутыли) оставьте на 4–5 дней бродить.

После сбраживания сок профильтруйте, подсластите по вкусу и в течение 4–6 мин варите. Пену, образующуюся при кипении, удаляйте шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок разлейте (при температуре не менее 85 °С) по горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимайте из горячей воды. Их сразу закройте прокипяченными пробковыми затычками, уложите или установите вверх дном в корзину или в ящик, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Затычки ровно срежьте (на одном уровне с горлышком), а горлышки бутылок залейте разогретым парафином.

Компот из мирабели

Требуется:

спелая, плотная мирабель.

Для сиропа:

на 1 л воды – 2 стакана меда.

Способ приготовления. У мирабели удалите плодоножки, ягоды промойте и при необходимости удалите косточки. Разложите по банкам, стеклянным или жестяным, залейте горячим сиропом, так чтобы ягоды были полностью погружены в сироп, банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 90 °С – 20 мин, в банках объемом 1/2 л – 15 мин. По окончании стерилизации банки немедленно охладите.

Повидло из мирабели

Требуется:

1 кг мирабели,

2 ст. л. сахара,

кусок стручка ванили или тонко срезанная лимонная или апельсиновая корка.

Способ приготовления. У мирабели удалите плодоножки, промойте, просушите, разложите на солнце одним слоем, чтобы она слегка подвяла. Затем удалите косточки, подлейте немного воды и при постоянном помешивании отварите, чтобы объем сократился примерно на четверть. В середине варки добавьте пряности, в конце варки – сахар. Повидло готово, когда оно не падает с ложки, а остается на ней. Удалите ваниль или апельсиновую или лимонную корку, горячее повидло разлейте по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность залейте разогретым парафином. Горшки завяжите двойным пергаментом или фольгой и уберите в холодное место.

Персиковый компот

Требуется:

полностью вызревшие персики, но с крепкой мякотью (лучше использовать сорта с желтой мякотью и темными косточками, которые легко очищаются от кожицы и косточек). *Для сиропа*: на 1 л воды – 2 стакана сахара.

Способ приготовления. Персики промойте, отсортируйте по зрелости и очистите. Если не удается очистить, погрузите их в большом дуршлаге или в промывочной корзине в почти кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), и быстро охладите в холодной воде. Затем рукой легко снимите кожицу. Компот из очищенных персиков намного вкуснее, чем из неочищенных.

Очищенные персики разрежьте пополам ножом из нержавеющей стали. Выньте или вырежите косточки, половинки персиков разложите по стеклянным или жестяным банкам (разрезом вниз) и немедленно залейте горячим сиропом, так чтобы они были полностью покрыты. Банки быстро закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л (для полностью зрелых персиков) при температуре до 85 °С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин. Твердые персики стерилизуйте на 5 мин дольше. По окончании стерилизации банки немедленно охладите. Персики с белой мякотью не используют для приготовления компота, так как они легко темнеют и портят внешний вид компота.

Смешанный персиковый компот

Требуется:

приблизительно равные доли полностью зрелых персиков с плотной мякотью, зрелых груш с плотной мякотью и крупного винограда с малым количеством семян. *Для сиропа*: на 1 л воды –

1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Ягоды винограда отделите от гроздей, хорошо промойте в теплой воде, чтобы избавить от следов химических обработок, и оставьте обсыхать. Хорошо промытые груши очистите ножом из нержавеющей стали, разрежьте пополам, удалите сердцевину и погрузите в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Половинки груш выньте, нарежьте кусками и быстро погрузите в кипящую воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Обварите их в течение 1 или 2 мин (в зависимости от твердости груш), выньте и оставьте обсыхать.

Промытые персики очистите. Сорта, которые не очищаются, погрузите в проволочной корзине или в дуршлаге в кипящую воду, немедленно охладите в холодной воде и рукой снимите кожицу. Персики разрежьте пополам, удалите косточки и нарежьте кусочками. Обсохшие ягоды винограда, кусочки груш и персики разложите по стеклянным или жестяным банкам, залейте горячим сиропом, банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 85 °С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин.

По окончании стерилизации банки охладите.

Персики в собственном соку

Требуется:

свежие персики с плотной мякотью, на 1 литровую банку – 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. воды.

Способ приготовления. Персики промойте, очистите. Если очистить не удается, погрузите их в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой, и быстро охладите в холодной воде. Рукой снимите кожицу, персики разрежьте пополам и удалите косточки. Разложите по жестяным или стеклянным банкам разрезом вниз, пересыпьте сахаром, в каждую банку налейте ложку горячей воды и банки закройте. Установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 90 °С – 35 мин, в банках объемом 1/2 л – 30 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Персиковое варенье

Требуется:

1 кг очищенных персиков без косточек,

2 стакана меда, 2 ст. л. рома.

Способ приготовления. Персики хорошо промойте и очистите. Если не получается очистить, погрузите их на дуршлаге или в проволочной корзинке в почти кипящую воду,

подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды) и быстро охладите в холодной воде. Затем рукой легко удалите кожицу.

Персики нарежьте кусочками, удалите косточки, уложите в широкую кастрюлю (порциями не более 1,5–2 кг), подлейте несколько ложек воды и при постоянном помешивании варите, чтобы персики полностью размягчились.

Затем добавьте по частям мед и после добавления последней порции варите еще 10 мин. Варенье снимите с плиты и добавьте ром. Горячим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Затем банки протрите влажной тканью.

Если нет хороших условий для хранения, то варенье следует простерилизовать. Для этого банки, заполненные горячим вареньем, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте в течение 10 мин при температуре 98 °С. По окончании стерилизации банки охладите.

Персиковое повидло

Требуется:

1 кг персиков,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Промытые персики уложите в широкую кастрюлю, подлейте несколько ложек воды и при постоянном помешивании разварите. Персики протрите через сито. Затем повидло варите при постоянном помешивании до загустевания. К концу варки добавьте сахар. Варку прекратите, когда повидло с ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разлейте по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла залейте разогретым парафином. Банки с холодным повидлом закройте металлическими крышками, горшки завяжите двойным пергаментом или полиэтиленовой пленкой. Храните в сухом и прохладном месте.

Ренклодовый компот

Требуется:

1,3 кг твердого зеленого ренклода,

3 стакана воды,

1 стакан меда,

2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Промытый, с удаленными плодоножками ренклод наколите иглой. В неповрежденной или нержавеющей кастрюле разогрейте воду, растворите мед и лимонную кислоту, добавьте ренклод и доведите до кипения. Кастрюлю снимите с плиты и оставьте на ночь. На следующий

день выложите ренклод в дуршлаг, ополосните холодной водой и оставьте обсохнуть. Ренклод разложите по литровым банкам, сироп доведите до кипения, вылейте на ренклод, банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в литровых банках при температуре до 90 °С – 20 мин.

По окончании стерилизации банки охладите.

Ренклодовое варенье

Требуется:

1 кг ренклода без косточек,

1 стакан меда,

1 ст. л. рома или ванильного сахара.

Способ приготовления. У ренклода удалите плодоножки, промойте, удалите кожицу, косточки, подлейте несколько ложек воды и при постепенном помешивании варите, чтобы он полностью размягчился. При кипении добавьте по частям мед и после последней порции варите еще в течение 10 мин. Варенье снимите с плиты, добавьте ром или ванильный сахар и разлейте по банкам, обернутым влажным полотенцем, закройте крышками, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Ренклодовое повидло

Требуется:

хорошо вызревший и перезревший ренклод,

тонко снятая лимонная корка,

стручок ванили или кусок палочки корицы.

Способ приготовления. Ренклод разложите одним слоем на листе и оставьте на солнце подсохнуть. Затем у него удалите плодоножки, промойте, очистите от кожицы, косточек, пропустите через мясорубку, поместите пюре в кастрюлю, подлейте немного воды и при постоянном помешивании варите, чтобы объем уменьшился на четверть от первоначального. Повидло из не совсем спелого ренклода слегка подсластите в самом конце варки.

Перед концом варки повидло можно ароматизировать вышеуказанными пряностями, которые из готового повидла удаляют.

Варку закончите, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней.

Горячее повидло разлейте сразу по окончании варки по сухим нагретым банкам или керамическим горшкам. После охлаждения поверхность повидла залейте разогретым парафином, завяжите целлофаном или пергаментом и поставьте в сухое прохладное

место.

Рябиновое варенье

Требуется:

1 кг очищенной рябины,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Рябину промойте, освободите от кистей и плодоножек, положите в кастрюлю, подлейте несколько ложек воды и под крышкой отварите. Когда рябина размягчится, варите ее дальше при постоянном помешивании и по частям добавляйте мед. Как только рябина немного разварится, а вода испарится, кипящее варенье разлейте по банкам, обернутым влажной тканью, закройте крышками, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Рябиновое пюре

Требуется:

1 кг хорошо вызревшей рябины,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Рябину освободите от кистей и плодоножек, промойте, в кастрюлю подлейте немного воды и под крышкой отварите до размягчения. Горячую рябину пропустите через соковыжималку и еще немного проварите, добавьте мед. Кипящим пюре заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед складированием банки протрите влажной тканью.

Смородиновое варенье

Требуется:

1 кг очищенной смородины,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Смородину промойте, отделите от кистей, положите в кастрюлю, подлейте несколько ложек воды и при постоянном помешивании варите, чтобы она полностью размягчилась.

При кипении добавьте по частям мед и после последней порции варите еще около 10 мин. Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Смородиновое сусло

Требуется:

красная, черная или белая смородина (или их смесь),

на 10 л сока – 1 кг меда.

Способ приготовления. Промытую смородину отделите от веточек, раздавите и оставьте на несколько часов, чтобы выделился сок. Затем массу пропустите через мясорубку с отжимающей приставкой или через кухонный комбайн. К раздавленной смородине можно также подлить немного воды и при частом помешивании разогреть ее до температуры 75 °С; при данной температуре смородину выдерживайте в течение 10–15 мин.

Горячую массу профильтруйте через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через 2 полотна, которые подвешены одно над другим и закреплены на ножках перевернутого табурета. Сок оставьте вытекать самостоятельно; после осаждения примесей чистый сок осторожно перекачайте шлангом. Смородиновый сок является достаточно кислым, поэтому его подслащивают медом. Смородиновое сусло стерилизуйте в открытых бутылках в течение 10 мин при температуре сусла 75 °С или в закрытых бутылках в течение 10 мин при температуре воды 80–85 °С. Смородиновое сусло можно ароматизировать добавлением малинового сока.

При употреблении сусло разбавьте водой в соотношении 1: 1 или 2: 3.

Выпаренный смородиновый сок

Требуется:

1 кг очищенной смородины,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Промытую смородину отделите от кистей. В высокий и большой (лучше стерилизационный) бак поместите деревянный вкладыш и налейте воды на 8—10 см. На вкладыш установите эмалированную или другую кастрюлю из нержавеющего материала, в которую будет стекать сок. На большой бак положите 2 полотна, так чтобы нижнее полотно (которое должно быть плотнее) было более прогнутым. Полотна укрепите веревкой, чтобы они хорошо удерживали фруктовую массу.

Смородину залейте медом, выложите ягоды на верхнее полотно, всю поверхность закройте пергаментной бумагой или фольгой, которая будет удерживать испаряющуюся влагу. Бак прикройте плотно прилегающей крышкой (отверстие для термометра затыкают), а концы полотен свяжите над крышкой, чтобы при кипении они не загорелись.

Приготовленный бак поставьте на плиту, воду доведите до кипения и выпаривайте при слабом кипении около 1 ч.

За это время выварите пробковые затычки. По окончании отпаривания снимите бумагу (фольгу), осторожно отвяжите

полотна со смородиной и выньте кастрюлю с горячим соком. Сок немедленно разлейте по прокипяченным бутылкам, закройте пробковыми затычками и уложите или поставьте вверх дном в корзину или ящик, прикройте теплой тканью. После охлаждения сока затычки ровно срежьте и смочите в разогретом парафине. Храните их в горизонтальном положении.

Перебродивший смородиновый сок

Требуется:

1 кг очищенной смородины,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Промытую смородину отделите от кистей, раздавите, смешайте с медом и оставьте в высокой узкой посуде (лучше всего в бутыли) на 4–5 дней бродить. После сбраживания сок профильтруйте, добавьте еще немного меда и варите 4–6 мин. Пену удаляйте шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок с температурой выше 85 °С немедленно разлейте по горячим чистым бутылкам, закройте прокипяченными пробковыми затычками, уложите или установите вверх дном в корзину или ящик, прикройте теплой тканью и оставьте охлаждаться. Затычки ровно срежьте, а горлышки бутылок залейте разогретым парафином.

Смородиновый джус

Требуется:

1 кг спелой смородины,

1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Хорошо промытую смородину пропустите через отжимающую приставку к мясорубке или к кухонному комбайну, добавьте мед и стерилизуйте в закрытых банках. Перед употреблением джус разбавьте водой или содовой в соотношении 1: 2.

Черешневый компот

Требуется:

спелая черешня.

Для сиропа:

на 1 л воды – 1 стакан меда.

Способ приготовления. Ввиду того что при стерилизации черешневый компот теряет окраску, использовать лучше темную черешню, а не светлую. У черешни удалите плодоножки, переберите ее и промойте. Если вам попалась червивая черешня, то ее следует замочить на 1 ч в теплой воде с добавлением соли (10 г на 1 л воды), чтобы личинки всплыли. Затем черешню ополосните. После того как она обсохнет, разложите по стеклянным или жестяным банкам и утрясите, чтобы ее вошло в банку как можно больше. Черешню залейте горячим сиропом, для

этого растворите указанное количество меда в воде.

Банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 85 °С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Черешневый джем

Требуется:

1 кг черешни без косточек,

1 стакан меда,

40 г пектинового порошка (1 пакетик),

3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. У черешни удалите плодоножки и тщательно ее промойте. Если черешня червивая, замочите ее на 1 ч в соленом растворе (20 г на 1 л воды), чтобы личинки всплыли. Затем ягоды ополосните в воде. После того как черешня обсохнет, удалите из нее косточки, при этом собирайте сок из черешни. Черешню взвесьте для одной варки, подлейте немного воды, добавьте черешневый сок и варите 10 мин. Затем добавьте пектиновый порошок и варите дальше около 5 мин.

Затем добавьте мед малыми порциями, так чтобы не прерывать кипения, и варите при интенсивном кипении, чтобы джем начал сгущаться до состояния желе. Перед концом варки добавьте лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. л. воды.

Образующуюся при варке джема пену собирайте шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро закройте крышками, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Черешневое варенье

Требуется:

1 кг черешни без косточек,

1 стакан меда,

1 ст. л. рома или ванильного сахара.

Способ приготовления. Черешню освободите от плодоножек, переберите и промойте. Червивую черешню замочите на 1 ч в теплой воде с добавлением соли (20 г на 1 л воды), затем ее ополосните и оставьте обсохнуть. У черешни удалите косточки, при этом сок из черешни соберите, подлейте немного воды, добавьте черешневый сок и при постоянном помешивании варите, чтобы черешня стала мягкой. При этом добавьте по частям мед, после добавления последней порции черешню варите еще 10 мин. Варенье снимите с плиты и добавьте

ром или ванильный сахар.

Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро закройте крышками, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед складированием банки протрите влажной тканью.

Черешневое повидло

Требуется:

1 кг черешневого пюре,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Черешню промойте, а если она червивая, замочите на 1 ч в теплой воде с добавлением соли (20 г на 1 л воды), чтобы всплыли личинки. Затем ягоды ополосните, оборвите плодоножки, подлейте немного воды и отваривайте до мягкости. Протрите через сито, удаляя косточки. Протертую черешню варите в широкой кастрюле при постоянном помешивании, чтобы она загустела и ее объем уменьшился на четверть. Перед концом варки черешню подсластите. При варке повидло требуется постоянно перемешивать, чтобы оно не подгорело. Кипение прекращайте, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней.

Горячее повидло разлейте по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла залейте разогретым парафином и горшки завяжите двойным целлофаном или закройте крышками.

Цвет и консистенцию повидла можно улучшить добавлением около 10 % черной смородины.

Черешневая паста

Требуется:

1 кг черешневого пюре,

1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Черешню освободите от плодоножек, промойте и, если ягоды червивые, замочите на 1 ч в теплой воде с добавлением соли (20 г на 1 л воды). Затем черешню ополосните, удалите косточки и соберите вытекающий сок. К черешне подлейте немного воды, добавьте черешневый сок и под крышкой отваривайте до мягкости. Мягкую черешню пропустите через соковыжималку. Черешневое пюре взвесьте для одной варки, доведите до кипения и при постоянном помешивании варите, чтобы его объем уменьшился на треть. К загустевшему пюре по частям добавьте мед и варите дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась.

Густую пасту вылейте в металлические формы, смазанные маслом, на противень или на пергаментную бумагу, которые

также протирают маслом, поверхность быстро разгладьте длинным ножом и сушите в духовке. Черешневую пасту можно ароматизировать добавлением корицы, вишни, красной или черной смородины.

Черника в собственном соку

Требуется:

1 кг свежей, спелой черники,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Чернику переберите, промойте, отцедите и оставьте обсыхать. Затем ее разложите по банкам, подсыпьте немного сахара и хорошо утрясите. Банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 90 °С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Черничное варенье

Требуется: 1 кг черники,

1 стакан меда,

2 ст. л. рома.

Способ приготовления. Перебранную, вымытую чернику слегка подавите, подлейте 2 ст. л. воды и при постоянном помешивании отваривайте, чтобы кожица черники размякла. Затем добавьте по частям мед, чтобы не прерывалось кипение, и после последней порции еще немного проварите. Варенье снимите с плиты и добавьте ром.

Кипящим вареньем заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Затем банки протрите влажной тканью и поставьте на хранение в темное и прохладное место.

Черничное повидло

Требуется:

1 кг хорошо вызревшей черники,

1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Чернику переберите, промойте, уложите в кастрюлю, слегка подавите. Варите при постоянном помешивании, чтобы ее объем уменьшился на четверть. К концу варки чернику можно слегка подсластить. Горячее повидло разлейте по подогретым банкам, керамическим горшкам до самого края и оставьте охлаждаться в открытой посуде, чтобы на поверхности повидла образовалась корка, которая частично предохранит повидло от плесени.

Банки с холодным повидлом закройте металлическими

крышками, а горшки завяжите двойным пергаментом или полиэтиленовой пленкой.

Храните их в сухом и прохладном месте.

Черничное сусло

Требуется:

свежая черника,

на 1 л сока – 1 стакан воды,

1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Условием хорошего качества черничного сусла является его производство из свежей черники. Черника при хранении быстро портится – уже через 3 дня она начинает горчить, и этот горький привкус переходит в сусло.

Чернику пропустите через отжимающую приставку к мясорубке, к ней подлейте немного воды и нагрейте при частом помешивании до температуры 75 °С; при этой температуре ее выдерживайте в течение 10–15 мин. После этого горячую массу профильтруйте через полотняный мешок, подвешенный на жердях, или через два полотна, которые подвешены одно над другим и закреплены на ножках перевернутого табурета. Сок из сырой черники оставьте отстаиваться. После осаждения мякоти чистый сок перекачайте с помощью шланга в большую кастрюлю, где его смешайте с медом и водой. После растворения меда разлейте сусло по бутылкам и стерилизуйте в открытой или закрытой посуде.

Отпаренный черничный сок

Требуется:

1 кг черники,

1 стакан меда,

3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Перебранную чернику промойте и оставьте обсохнуть. В стерилизационный бак положите решетку, налейте воды до высоты 8—10 см и поставьте кастрюлю из нержавеющего материала, в которую будет капать сок. На стерилизационный бак положите 2 полотна, так чтобы нижнее (которое должно быть более густым) было более прогнуто; полотна надежно укрепите по краю бака веревкой. В верхнюю ткань засыпьте чернику, вылейте на нее мед, смешанный с лимонной кислотой, и накройте пергаментом или фольгой, чтобы удержать капли испаряющейся влаги. Бак прикройте плотно прилегающей крышкой, отверстие для термометра заткните, концы полотен свяжите над крышкой, чтобы они не загорелись. Бак с ягодами поставьте на огонь, доведите до кипения и при слабом кипении выпаривайте около 1 ч.

За это время промойте бутылки и оставьте их в горячей воде.

Одновременно прокипятите пробковые затычки. Если выпаривание сока закончилось, уберите бумагу (фольгу), осторожно снимите полотна с ягодами и выньте кастрюлю с горячим соком. Сок немедленно разлейте по приготовленным горячим бутылкам, сразу же закройте пробковыми затычками и уложите или переверните вверх дном в корзину или в ящик, прикройте тканью. Когда сок остынет, затычки срежьте, а горлышки бутылок залейте разогретым парафином. Храните их в горизонтальном положении.

Перебродивший черничный сок

Требуется: 1 кг черники, 1 стакана меда.

Способ приготовления. Перебранную чернику промойте. После того как она просохнет, подавите, смешайте с медом и оставьте в высоких бутылях бродить на 4–5 дней. После сбраживания сок профильтруйте, затем добавьте еще немного меда и варите 4–6 мин. Пену удалите шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок сразу же разлейте (при температуре 85 ˚С) по горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимайте из горячей воды, немедленно закройте прокипяченными пробковыми затычками, уложите или установите вверх дном в корзину или ящик, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Затычки ровно срежьте, а горлышки бутылок залейте разогретым парафином.

Компот из чернослива

Способ первый

Требуется:

зрелый, крепкий, сладкий чернослив крупного размера, на 1 л воды – 1 стакан меда.

Способ приготовления. Чернослив переберите, удалите плодоножки, промойте; если чернослив слишком грязный, замочите его на 20 мин в теплой воде и тщательно промойте. Подготовленный чернослив погрузите примерно на 10 с в кипящую воду, выньте и охладите в холодной воде. Немедленно разложите по стеклянным или жестяным банкам, утрясите, залейте горячим сиропом, банки закройте, установите в бак и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 85 ˚С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Способ второй

Требуется:

зрелый, крепкий, сладкий чернослив крупного
размера,
на 1 л воды – 1 стакан меда.

Способ приготовления. Чернослив переберите, удалите плодоножки, промойте; если чернослив грязный, замочите на

20 мин в теплой воде и тщательно промойте. Подготовленный чернослив погрузите в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду. Как только кожица начнет лопаться, чернослив выньте, переложите в холодную воду и снимите кожицу ножом.

Разложите чернослив по стеклянным или жестяным банкам, налейте горячий сироп, банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации такое же, как в предыдущем случае.

Способ третий

Требуется:

половинки неочищенного чернослива.

Для сиропа:

на 1 л воды – 2 стакана меда.

Способ приготовления. Чернослив переберите, удалите плодоножки, промойте; если чернослив слишком грязный, замочите его на 20 мин в теплой воде и тщательно промойте. Подготовленный чернослив разрежьте ножом из нержавеющей стали поперек или вдоль пополам, удалите косточки, уложите (срезом вниз) в стеклянные банки и залейте горячим сиропом. Банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте, как и в предыдущем случае.

Чернослив в шерри-бренди

Требуется:

1 кг чернослива, 0,7 л шерри-бренди.

Способ приготовления. Ополоснутый, просушенный чернослив уложите в большую банку и подлейте столько шерри-бренди, чтобы он весь был покрыт. Чернослив пропитывается ликером. На второй, третий и четвертый день снова подлейте шерри-бренди, банку хорошо закройте и оставьте настаиваться в течение 2-х недель.

Чернослив в уксусе

Требуется:

2,5 кг очищенного чернослива,

2 стакана меда,

1/2 л винного уксуса, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Чернослив засыпьте в керамический горшок, залейте кипящим уксусом, накройте фольгой и оставьте на ночь стоять. На следующий день уксус слейте, добавьте мед, воду и доведите до кипения; в кипящий раствор погрузите по частям чернослив и подогрейте; когда он начнет лопаться, его быстро выньте из раствора и разложите одним слоем, чтобы высох. Холодный чернослив разложите по банкам, залейте холодной заливкой и закройте крышками (металлическими или стеклянными с резиновой прокладкой).

Варенье из чернослива

Требуется:

1 кг чернослива без косточек,

1 стакан меда,

2 ст. л. рома, ванильного сахара или молотой корицы.

Способ приготовления. Промытый чернослив очистите от кожицы, удалите косточки, подлейте несколько ложек воды и при постоянном помешивании варите, чтобы он полностью размягчился. При этом добавляйте по частям мед и после добавления последней порции варите еще в течение 10 мин. Варенье снимите с плиты и введите ароматические добавки. Кипящее варенье разлейте по банкам, обернутым влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Повидло из чернослива

Требуется:

спелый, можно перезревший чернослив с высоким содержанием сахара, лимонная корка, стручок ванили, палочка корицы.

Способ приготовления. Чернослив разложите на решетке одним слоем и оставьте на солнце, чтобы он слегка подвял. Затем его освободите от плодоножек, промойте и под крышкой разварите с малым количеством воды, затем протрите (малыми порциями) через сито с большими отверстиями, перед этим удалив косточки, или его очистите, пропустите через мясорубку и в кастрюле залейте несколькими ложками воды. Повидло, приготовленное из целого чернослива, отличается от повидла из очищенного чернослива без косточек лучшим привкусом и запахом. Чернослив варите в широкой кастрюле при постоянном помешивании, чтобы его объем сократился примерно на четверть (от объема свежего чернослива).

Повидло из слегка зеленого и твердого чернослива не имеет типичной окраски и вкуса, но из-за высокого содержания пектиновых веществ быстро желируется, чем повышает выход повидла. Повидло из хорошо вызревшего чернослива не подслащивают, из менее зрелого чернослива подслащивают малой порцией сахара в самом конце варки. Перед концом варки повидло можно ароматизировать указанными пряностями, которые перед раскладыванием повидла по банкам удаляют. При варке повидло следует постоянно помешивать, чтобы не пригорало. Варку закончите, когда повидло с ложки не стекает, а остается на ней. Горячее повидло разлейте по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла

залейте разогретым парафином. Хорошее повидло можно приготовить также из перезрелого чернослива или слив.

Повидло из чернослива неперемешанное

Требуется:

2,5 кг чернослива или ренклода без косточек,

1 стакан меда,

1 стакан столового уксуса.

Способ приготовления. Промытые фрукты освободите от плодоножек и косточек, очистите от кожицы, залейте медом, уксусом и оставьте на 12 ч в прохладном месте. Уложите в кастрюлю и варите на очень слабом огне около 4–5 ч, но не перемешивайте. Когда почти вся жидкость испарится и повидло начнет густеть, его доваривайте при постоянном помешивании до загустения, готовое разложите по банкам.

Паста из чернослива

Требуется:

1 кг пюре из чернослива,

1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Промытый чернослив очистите от кожицы, удалите косточки, подлейте немного воды и под крышкой отваривайте до размягчения. Затем его пропустите через соковыжималку. Чернослив взвесьте для одной варки, доведите до кипения и при постоянном помешивании выпаривайте, чтобы объем уменьшился примерно на треть. К загустевшему пюре постепенно добавьте мед и варите дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Густую горячую пасту вылейте в металлические формы, смазанные маслом, на противень или на пергаментную бумагу, которые также смажьте маслом, длинным ножом быстро разгладьте поверхность и сушите в духовке.

Сусло из чернослива

Требуется:

полностью вызревший чернослив,

лимонная кислота.

Способ приготовления. Сусло, полученное отжиманием из зрелого чернослива, является освежающим напитком приятного вкуса. Сусло, полученное холодным путем, имеет невыразительный вкус, цвет и запах.

Промытый чернослив освободите от косточек, разомните, подлейте немного воды и под крышкой прогрейте при температуре 70 °С около 30 мин. Сок сцедите, подкислите лимонной кислотой и без дальнейшей обработки стерилизуйте: разлейте по чистым бутылкам и стерилизуйте в открытых бутылках в течение 10 мин при температуре сусла 75 °С или в

бутылках, закрытых прокипяченными пробковыми затычками, в течение 10 мин при температуре воды 80–85 °С. Бутылки выньте, открытые закройте прокипяченными пробковыми затычками и уложите или установите вверх дном в корзину, накройте теплой тканью. После охлаждения затычки ровно срежьте, а горлышки бутылок залейте разогретым парафином. Из разваренного чернослива можно приготовить джем или повидло.

Сироп из чернослива

Требуется:

спелый чернослив,

на 1 л сока – 2 стакана меда,

5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Приготовленную массу чернослива быстро разогрейте до 75 °С и процедите через полотняную ткань. Соку дайте отстояться, добавьте мед и лимонную кислоту и нагрейте до температуры 90 °С. Горячий сироп немедленно разлейте по сухим горячим бутылкам, их сразу же закройте прокипяченными пробковыми затычками, переверните вверх дном, накройте теплой тканью и оставьте остывать. Затем затычки срежьте на уровне горлышек и залейте разогретым парафином.

Компот из шелковицы

Требуется:

спелая желтая или красная шелковица.

Для сиропа:

на 1 л воды – 1 стакан меда,

5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Шелковицу промойте, удалите чашелистики, после высыхания высыпьте в банки и залейте горячим сиропом. Банки закройте, установите в бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 85 °С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Яблочный компот с ежевикой

Требуется:

кислые яблоки,

ежевика в произвольном соотношении.

Для сиропа:

на 1 л воды – 1 стакан меда.

Способ приготовления. Промытые яблоки очистите, удалите плодоножки и чашелистики. Затем их разрежьте на 4 или 8 частей и вырежите сердцевину или разрежьте поперек, удалите сердцевину и разрежьте на кружки. Яблоки погрузите в холодную воду с добавлением уксуса (1 ч. л. на 1 л воды) или лимонной

кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы они не темнели на воздухе. Яблоки выньте из раствора, ополосните, разложите по банкам слоями, чередуя с перебранной, ополоснутой ежевикой. Залейте горячим сиропом, приготовленным из меда, оставшегося от яблок, банки закройте и простерилизуйте.

Яблочный компот с черносливом

Требуется:

кислые яблоки,

чернослив в произвольном соотношении.

Для заливки:

на 1 л воды – 2 стакана меда.

Способ приготовления. Промытые яблоки очистите, удалите плодоножки и чашелистики, яблоки разрежьте на 8 частей и удалите сердцевину, погрузите в подкисленную воду (на 1 л воды – 1 ч. л. уксуса или 5 г лимонной кислоты), чтобы они не потемнели на воздухе. Яблоки отварите в сиропе в течение 3–5 мин, затем немедленно охладите в холодной воде и промойте.

Для приготовления смешанного компота используйте половинки очищенного чернослива. Чернослив переберите, удалите плодоножки, оставьте на 20 мин отмокнуть, затем хорошо промойте. Приготовленный чернослив погрузите в проволочной корзинке или в дуршлаге в кипящую воду. Когда чернослив начнет у плодоножек лопаться, его выньте и остудите в холодной воде. Затем очистите, разрежьте поперек или вдоль на половинки и удалите косточки. По чистым банкам разложите слоями подготовленные яблоки и чернослив, залейте горячим сиропом, банки закройте и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 85 °С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Яблочный компот с черникой

Требуется:

произвольные доли кислых яблок и свежей черники.

Для сиропа: на 1 л воды – 2 стакана меда.

Способ приготовления. Яблоки приготовьте так же, как и в предыдущем случае. Чернику переберите, быстро ополосните и, после того как она обсохнет, уложите слоями вперемежку с яблоками по чистым банкам. Залейте горячим сиропом, банки немедленно закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации в банках объемом 1 л при температуре до 85 °С – 25 мин, в банках объемом 1/2 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Яблочный компот с виноградом

Требуется:

свежий крепкий и сладкий виноград с малым количеством семян, лучше привозных крупноплодных сортов,

кислые яблоки с белой мякотью.

Для сиропа:

на 1 л воды – 1,5 стакана меда.

Способ приготовления. Ягоды винограда осторожно отделите от кистей (не обрезайте – остатки веточек способствуют появлению терпкого привкуса в компоте), тщательно промойте в теплой воде, чтобы удалить следы химических обработок, и оставьте обсохнуть. Промытые яблоки очистите, удалите плодоножки и чашелистики, разрежьте на половинки и вырежьте сердцевину.

Яблоки нарежьте кубиками приблизительно того же размера, что и ягоды винограда, и быстро погрузите в подкисленную воду (на 1 л воды – 1 ч. л. уксуса или 5 г лимонной кислоты), чтобы они не темнели на воздухе. Яблоки выньте из раствора, ополосните и твердые сорта отваривайте в кипящем сиропе с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды —3 г кислоты и 3 ст. л. меда) в течение 1 мин.

Затем яблоки остудите в холодной воде, выньте и, после того, как они обсохнут, уложите слоями вперемежку с виноградом по чистым банкам. Залейте горячим сиропом, приготовленным из раствора, оставшегося после отваривания яблок, банки закройте, установите в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуйте. Время стерилизации банок объемом 1 л при температуре до 85 ˚С – 25 мин, банок объемом 1/2 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки охладите.

Яблочный мармелад с грушами

Требуется:

750 г яблок,

250 г зрелых сладких груш,

1,5 стакана меда,

3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Промытые яблоки и груши очистите, удалите сердцевины, нарежьте кусочками, подлейте немного воды и отваривайте до размягчения. Затем их разомните, перемешайте и снова отваривайте, чтобы мармелад загустел. По частям добавьте мед, отваривайте еще около 5 мин, добавьте лимонную кислоту и еще поварите.

Когда мармелад не будет стекать с ложки, а останется на ней, варку можно прекратить. Кипящим мармеладом заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, немедленно укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте

тканью и оставьте охлаждаться.

Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Яблочный мармелад с грушами и черносливом

Требуется:

равные доли яблок, хорошо вызревших груш и чернослива,

на 1 кг фруктового пюре – 2 стакана меда, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Яблоки и груши освободите от плодоножек и чашелистиков, разрежьте вместе с кожицей и сердцевиной на мелкие куски. Чернослив промойте и удалите косточки. К фруктам подлейте немного воды и под крышкой отваривайте до размягчения. Затем пропустите их через соковыжималку. Фрукты взвесьте и выпаривайте в широкой кастрюле около 10 мин, затем добавьте мед малыми порциями, так чтобы кипение не прерывалось. Как только мед растворится, добавьте лимонную кислоту. Мармелад готов тогда, когда он не стекает с ложки, а остается на ней. Кипящим мармеладом заполните до краев банки, обернутые влажным полотенцем, немедленно укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться.

Перед тем как поставить на хранение, банки протрите влажной тканью.

Яблочное варенье

Требуется:

1 кг очищенных яблок,

1 стакан меда.

Способ приготовления. У яблок удалите червивые или поврежденные места, промойте, удалите кожицу и сердцевину и нарежьте кусочками. Полейте медом и оставьте закрытыми пропитываться в прохладном месте.

На следующий день яблоки варите 30 мин, кипящими разложите по банкам, обернутым влажным полотенцем, быстро укрепите крышки, банки переверните вверх дном, накройте тканью и оставьте охлаждаться. Затем банки протрите влажной тканью.

Яблочное повидло

Требуется:

1 кг яблок,

2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. У яблок удалите поврежденные места, фрукты промойте, крупные разрежьте на 2 или 4 части, подлейте немного воды и варите под крышкой до размягчения.

Мягкие яблоки пропустите через отжимающую приставку к

мясорубке или кухонному комбайну, затем по частям выпаривайте при постоянном помешивании в широкой кастрюле до загустения.

Яблочное повидло должно быть гуще черносливового, так как оно более предрасположено к заплесневению.

К концу варки повидло подсластите.

Варку закончите, когда повидло не стекает с ложки, а остается на ней.

Горячее повидло разложите по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность залейте разогретым парафином.

Яблочная паста

Требуется:

1 кг яблочного пюре,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите плодоножки и чашелистики и нарежьте кусочками. К подготовленным яблокам подлейте немного воды и отваривайте под крышкой до полумягкого состояния; затем их пропустите через соковыжималку. Полученную массу взвесьте, в широкой кастрюле доведите до кипения и при постоянном помешивании выпаривайте, чтобы ее объем уменьшился на треть. К загустевшему пюре постепенно примешайте мед и варите дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась.

Горячую густую пасту разлейте по металлическим формам, смазанным маслом, или вылейте на противень или пергамент, смазанные маслом, длинным ножом быстро разгладьте поверхность и сушите в духовке.

Яблочное сусло

Требуется:

зрелые опавшие яблоки.

Способ приготовления. Условием хорошего качества сусла являются достаточно зрелые и сочные яблоки. Менее зрелые яблоки можно оставить дозреть на несколько дней в ящиках. Из незрелых яблок сусло получается терпким.

Наоборот, из мучнистых или перезревших яблок сусло получается пресным, но ароматным; также оно плохо осветляется и фильтруется. Сусло хорошего качества получают из яблок разной спелости. Ароматное сусло получают из мелких яблок. Яблочное сусло можно ароматизировать добавлением зрелой айвы, мушмулы или рябины. Они также улучшают цвет, вкус и очистку сусла.

Яблоки очистите, удалите поврежденные части и хорошо промойте. Затем их измельчите и немедленно отожмите, чтобы

сок получился светлым. Яблочное сусло делают естественным – не добавляют ни воды, ни сахара. Яблочный сок профильтруйте сразу же после отжимания через полотняную ткань, подвешенную на жердях, или через два полотна, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета.

Умеренное пожелтение сусла после фильтрации не является недостатком, так как мякоть со временем осядет, а перед использованием сусло можно перелить чистым шлангом в другую бутыль. Профильтрованное сусло немедленно стерилизуйте.

Рецепты консервирования без сахара вишни и крыжовника

Крыжовник в собственном соку

Требуется:

1 кг крыжовника.

Способ приготовления. Крыжовник переберите, удалите веточки и соцветия, промойте и положите для просушки. Затем пропустите ягоды через мясорубку, полученную массу разложите по стерильным банкам, закройте их металлическими крышками

Варенье из крыжовника и клубники

Требуется:

1 кг крыжовника,

1 кг клубники.

Способ приготовления. Ягоды промойте, почистите и пропустите через мясорубку. Полученные смеси соедините, перемешайте и поставьте варить на медленный огонь. Когда появятся пузырьки, варенье снимите с огня и охладите. Повторяйте варку 3 раза в течение дня. Готовое варенье храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Варенье из крыжовника и черной смородины

Требуется:

3 кг крыжовника,

1 кг черной смородины.

Способ приготовления. Ягоды переберите, очистите, помойте, пропустите через мясорубку и соедините в тазу. Затем поставьте таз со смесью на медленный огонь и варите, постоянно помешивая. Когда появятся пузырьки, варенье снимите с огня и остудите. Повторите в течение дня 3 раза. Готовое варенье храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Варенье из крыжовника и винограда

Требуется:

1 кг крыжовника,

2 кг сладкого винограда без косточек.

Способ приготовления. Ягоды переберите, почистите, помойте и пропустите через мясорубку. Смесь соедините в одной посуде, перемешайте и поставьте на медленный огонь. Когда появятся пузырьки, варенье снимите с огня и остудите. Повторяйте варку в течение дня 3 раза, каждый раз доводя до кипения. Готовое варенье охладите и разложите по стерильным стеклянным банкам, которые закройте металлическими крышками.

Варенье из вишни и крыжовника

Требуется:

1 кг сладкой вишни,

1 кг крыжовника.

Способ приготовления. Ягоды переберите, почистите и пропустите через мясорубку (не забудьте предварительно удалить из вишни косточки!). Подготовленные ягоды соедините и добавьте немного кипяченой воды комнатной температуры, чтобы смесь стала жиже, и перемешайте ее.

Затем поставьте посуду с вареньем на огонь и варите, помешивая каждые 5 мин, чтобы оно не подгорало. Когда варенье закипит, снимите его с огня и дайте остыть. Повторяйте процедуру 2 дня по 4 раза, пока варенье не будет совершенно готово. Когда варенье остынет, разложите его по стерильным банкам и закройте металлическими крышками.

Компот из крыжовника и вишни

Требуется:

1 кг крыжовника, 3 кг вишни.

Способ приготовления. Ягоды помойте, переберите, вишню отделите от косточек и пропустите через соковыжималку.

Готовым соком залейте крыжовник и поставьте его вариться на медленном огне. Когда крыжовник станет мягким, компот снимите с огня, охладите и закройте в стерильных банках.

Сок из крыжовника и вишни

Требуется:

3 кг крыжовника,

2 кг вишни.

Способ приготовления. Ягоды переберите, очистите, помойте. Из вишни выньте косточки. Ягоды пропустите через мясорубку или соковыжималку, чтобы получить сок.

Готовый сок смешайте, слейте в стерильную банку и закройте металлической крышкой.

Виноградно-крыжовниковый сок

Требуется:

3 кг крыжовника,

2 кг сладкого винограда.

Способ приготовления. Крыжовник и виноград переберите, промойте, из винограда выньте косточки, ягоды пропустите через соковыжималку. Готовый сок смешайте в одной посуде, перелейте в стерильную стеклянную банку и закройте металлической крышкой.

Варенье из яблок и крыжовника

Требуется:

2 кг яблок,

3 кг крыжовника, 2 л воды.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите серединки. Готовые плоды нарежьте мелкими кусочками. Крыжовник переберите, очистите, вымойте, проколите крупной иголкой и добавьте к яблокам. Варенье залейте водой в тазу и поставьте вариться на медленный огонь. Когда варенье закипит, снимите его с огня и дайте остыть. Варенье следует варить в течение 3-х дней по 4 раза. Готовое варенье храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Пюре из груши и крыжовника

Требуется: 2 кг груш,

4 кг крыжовника.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы, удалите серединку. Готовые плоды пропустите через мясорубку. Крыжовник переберите, очистите, промойте и пропустите через мясорубку. Фрукты

и ягоды перемешайте в тазу, посуду поставьте на медленный огонь. Когда появятся пузырьки, пюре снимите с огня, остудите и разложите по стерилизованным банкам, закройте их металлическими крышками.

Варенье из крыжовника, вишни и малины

Требуется: 1 кг вишни,

1 кг крыжовника,

2 кг малины,

3 л воды.

Способ приготовления. Вишню промойте, очистите от веточек и листиков, удалите косточки. Крыжовник очистите от веточек и соцветий, вымойте, проколите. Малину переберите и удалите плодоножки. Затем все ягоды смешайте в тазу, залейте водой и поставьте посуду вариться на медленный огонь. Когда вода начнет выкипать, помешивайте варенье каждые 5 мин. Варенье следует варить в течение 2-х дней по 2 раза, пока варенье не загустеет и не станет более или менее однородной массой.

Когда варенье будет готово, дождитесь, пока оно остынет, а затем разложите по стерилизованным банкам и закройте металлическими крышками.

Пюре из крыжовника и малины

Требуется: 1 кг крыжовника, 1 кг малины, 1 л воды.

Способ приготовления. Крыжовник очистите от веточек и листиков, затем переберите и вымойте. Малину переберите и удалите плодоножки. Крыжовник пропустите через мясорубку и соедините с малиной. Полученную смесь перемешайте и добавьте кипяченую воду комнатной температуры. Смесь еще раз перемешайте

и поставьте вариться на медленный огонь. Когда пюре закипит, варите его несколько минут, все время помешивая, чтобы оно не подгорело. Затем уберите посуду с ягодным пюре с огня и дайте остыть. Пюре следует варить в течение 2-х дней по 2 раза, затем холодное пюре разложите по стерильным банкам и закройте металлическими крышками.

Малиново-вишневое пюре

Требуется:

1 кг кислой вишни,

3 кг малины,

1 л воды.

Способ приготовления. Вишню очистите от веточек и листиков, помойте, удалите косточки. Малину переберите, удалите плодоножки. Вишню пропустите через мясорубку и добавьте к ней малину; полученную смесь перемешайте. Затем добавьте кипяченую воду и поставьте вариться таз с ягодами на медленный огонь. Когда пюре начнет закипать, перемешивайте его через каждые 5 мин, чтобы оно не подгорело. Пюре варите 3 дня по 2 раза; больше воду добавлять не надо, потому что вишня даст много сока. Когда пюре будет готово, подождите, пока оно остынет, а затем разложите по стерильным банкам и закройте стерильными крышками.

Компот из вишни и клубники

Требуется:

1 кг вишни,

3 кг клубники,

2 стакана меда,

4 л воды.

Способ приготовления. Вишню и клубнику вымойте, очистите от веточек, из вишни удалите косточки. Клубнику добавьте к вишне, залейте в тазу водой, в которой растворите мед, поставьте таз на медленный огонь вариться. Когда компот закипит, помешайте его, чтобы он не подгорел. Варить компот следует в течение 3-х дней по 2 раза. Готовый компот храните в стерильных стеклянных банках под металлическими крышками.

Пюре из крыжовника и черной смородины

Требуется:

2 кг крыжовника, 1 кг черной смородины, 1 л воды.

Способ приготовления. Ягоды переберите, очистите от веточек и листиков, помойте. Затем ягоды пропустите через мясорубку и соедините в тазу, добавьте воду и перемешайте, затем поставьте варить на медленный огонь.

Когда пюре закипит, помешивайте его через каждые 5 мин, чтобы оно не подгорало. Пюре варите в течение 2-х дней по 2

раза, а готовое пюре храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Пюре из вишни и черной смородины

Требуется: 1 кг вишни,

3 кг черной смородины, 1 л воды.

Способ приготовления. Ягоды переберите, удалите веточки и листики, вымойте; из вишни удалите косточки. Ягоды пропустите через мясорубку и соедините в тазу, добавьте воду, и перемешайте. Затем пюре поставьте варить на медленный огонь и, когда оно закипит, помешивайте через каждые 5 мин. Пюре варите в течение 2-х дней по 3 раза. Готовое остывшее пюре храните в стерильных стеклянных банках с металлическими крышками.

Компот из вишни и черной смородины

Требуется: 1 кг вишни, 5 кг черной смородины.

Способ приготовления. Вишню помойте, выньте косточки. Смородину переберите, очистите от веточек и помойте, а потом пропустите через соковыжималку или мясорубку, чтобы получить сок. Полученным соком залейте вишню и поставьте вариться на медленный огонь.

Когда компот закипит, снимите его с огня и остудите. Компот следует варить 3 дня по 4 раза, а готовый горячий компот разлить в стерильные банки и закрыть металлическими крышками.

Крыжовник в смородиновом соке

Требуется:

1 кг крыжовника,

5 кг черной смородины.

Способ приготовления. Ягоды переберите, очистите, помойте, черную смородину пропустите через соковыжималку, ягоды крыжовника проколите. Полученным смородиновым соком залейте крыжовник и поставьте варить на медленный огонь.

Готовое варенье влейте в стерильные банки и закройте крышками.

Яблочное повидло

Требуется: яблоки.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы и серединки, нарежьте дольками и пропустите через мясорубку. Полученную массу выложите в пастеризованную банку или любую другую посуду, закройте

металлической крышкой, так чтобы в посуду не попадал воздух.

Полученную заготовку рекомендуется хранить в прохладном месте не дольше 3–4 месяцев.

Натуральный яблочный сок

Требуется:

на 3-литровую банку – 5 кг сладких яблок.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от червоточин и повреждений, снимите кожицу и выньте серединки.

Очищенные таким образом яблоки пропустите через мясорубку или соковыжималку, полученный сок вылейте в пастеризованные банки и закройте металлическими крышками.

В готовый сок можно добавить сахар из расчета 1 ст. л. – на 1 л воды.

Джем из яблок и смородины

Требуется: спелые яблоки, красная смородина.

Способ приготовления. Для приготовления яблочного джема яблоки почистите, пропустите через мясорубку и варите весь день через каждые 3 ч в течение 30 мин.

Красную смородину очистите от веточек, промойте, затем оставьте на ночь в холодильнике, чтобы ягоды пустили сок. Утром переложите ягоды в металлическую чашку или кастрюлю и налейте воду, так чтобы она покрыла содержимое.

После этого варите полученный состав на медленном огне до появления пузырьков. Остывшую смородиновую смесь соедините с яблочным джемом и еще раз прокипятите, затем разложите джем по стерильным банкам.

Пастила из груши

Требуется:

3 кг поздних груш,

3 ст. л. меда.

Способ приготовления. Из поздних сортов груш выберите наиболее мягкие и спелые плоды, очистите их от кожицы и серединки, пропустите через мясорубку и уварите. Полученную густую массу пропустите через сито, затем добавьте мед и поставьте в духовку, чтобы загустевшая масса подсушилась.

Нестерилизованный грушевый сок

Требуется: спелые груши.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и серединки, положите в соковыжималку или пропустите через мясорубку. Полученную массу отожмите, сок слейте в пастеризованную банку и закройте металлической крышкой.

Грушевый компот

Требуется: груши,

на каждую литровую банку – 10 оливок или маслин.

Способ приготовления. Груши, нарезанные дольками, залейте кипятком и оставьте остывать. Холодную воду слейте в кастрюлю и положите туда кусочки груши, поставьте посуду на медленный огонь и доведите ее содержимое до кипения. Компот

перелейте в банку вместе с грушами и дайте остыть.

Рекомендуется повторить подобную операцию 5 раз, после чего в банку с уже готовым продуктом добавляется 10 оливок или маслин.

Яблочный компот со свеклой

Требуется: 1 кг яблок, 1/2 стакана меда, 1 свекла.

Способ приготовления. Вымытые и очищенные яблоки нарежьте кусочками и залейте водой, добавьте половину меда и растворите его, затем посуду с яблоками поставьте варить на медленном огне до закипания. После этого воду слейте в другую посуду и остудите, добавьте еще немного меда, затем снова залейте яблоки остуженным и подслащенным компотом и повторите процедуру кипячения еще 4 раза. Свеклу отварите, нарежьте кусочками и положите в яблочный компот на 30 мин, после чего удалите.

Яблочные дольки в собственном соку

Способ первый

Требуется:

яблоки.

Для сиропа:

на 1 л воды – 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Спелые яблоки вымойте, очистите от червоточин и удалите серединки. Нарежьте ломтиками и уложите на противень, после чего поместите на 10 мин в нагретую духовку. Подсушенные яблоки положите в стерильные банки и залейте сиропом, приготовленным из воды и сахара, банки закройте металлическими крышками.

Способ второй

Требуется:

1 кг спелых яблок,

1 ст. л. сахара,

2 ч. л. столового уксуса.

Способ приготовления. Яблоки вымойте и почистите, после чего нарежьте тонкими дольками и оставьте сушить на открытом воздухе в тени. Когда яблоки потемнеют и подсохнут (полусухое состояние), уложите их в банки, залейте кипятком с добавлением сахара и уксуса.

После этого банки следует закрыть металлическими крышками.

Яблочный компот с ванилью

Требуется:

1 кг яблок поздних сортов,

3 ст. л. сахара,

3 ч. л. лимонной кислоты,

1 ч. л. ванили.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, снимите кожицу и удалите серединки. Яблоки мелко нарежьте и залейте водой с добавлением сахара. Фрукты с компотом кипятите 5 раз. Затем, когда все остынет, добавьте лимонную кислоту и ваниль.

Моченые яблоки

Требуется:

яблоки одного размера,

листья черной смородины.

Для заливки:

на 1 л воды – 1 стакан столового уксуса,

1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Для мочения яблок надо выбрать здоровые плоды без повреждений. Каждое яблоко тщательно вытрите тряпочкой, уложите в бочку слоями, каждый слой переложите листьями черной смородины, залейте заливкой, закройте деревянным кружком и залейте стеарином, чтобы вода не протекала. В течение осенних месяцев бочка должна быть закрыта, и только зимой можно употреблять яблоки.

Варенье из яблок, малины и крыжовника

Требуется:

3 кг антоновских яблок,

1 кг малины,

1 кг крыжовника.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, разрежьте пополам, удалите сердцевины и залейте водой, после чего варите на медленном огне до полного разваривания. Крыжовник пропустите через мясорубку, смешайте с малиной и варите на медленном огне без добавления воды до получения однородной массы. Полученные массы смешайте и варите на медленном огне до кипения, после чего остудите и разложите по банкам.

Варенье из груши, крыжовника и клубники

Требуется:

2 кг груш,

2 кг крыжовника, 2 кг клубники.

Способ приготовления. Фрукты и ягоды вымойте, очистите, пропустите вместе через мясорубку и варите на медленном огне до закипания. Проварив полученную смесь 5 раз, охладите ее и разложите по чистым банкам.

Яблоки, фаршированные малиной

Требуется:

1 кг кислых антоновских яблок (спелых),

2 кг малины,

1 л яблочного компота.

Способ приготовления. Яблоки промойте, уберите черешки и серединки, так чтобы внутри яблока образовалась полость. Малину переберите и очистите от черешков, положите внутрь яблок как начинку. Сверху закройте крышкой, срезанной с яблок, положите в кастрюлю и доведите до кипения. Повторите эту операцию 5 раз, после чего яблочные «бомбы» положите в банки и залейте готовым компотом.

Яблочно-помидорная смесь

Требуется: 3 кг яблок,

1 кг помидоров,

2 стакана жидкого меда.

Способ приготовления. Красные помидоры очистите от кожицы и пропустите через мясорубку. К полученной массе добавьте мед и варите на медленном огне (без добавления воды) до появления пузырьков.

Яблоки вымойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте маленькими кусочками, залейте водой, так чтобы они были полностью затоплены, и поставьте вариться на медленном огне. Когда компот начнет закипать, снимите его с огня, остудите, затем снова варите 10 мин. После этого снимите яблоки с огня и снова остудите. Процедуру кипячения и остужения повторяйте в течение дня 3 раза через каждые 2 ч.

После того как яблоки будут готовы, компот надо слить в другую банку, а яблоки остудить и смешать с помидорами.

Грушевое желе

Требуется:

3 кг спелых ранних груш, 2 ст. л. желатина.

Способ приготовления. Вымытые плоды освободите от кожицы и серединок, затем нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку. Из полученной массы следует выжать сок и добавить в него желатин, чтобы сок превратился в желе. Когда жидкость будет превращаться в студенистую массу, разложите по банкам и добавьте еще желатин.

Варенье из груш и винограда

Требуется:

3 кг груш,

1 кг спелого винограда без косточек (сладкого,

не винного).

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте дольками. Виноград переберите, очистите от черешков, вымойте и положите в одну емкость с грушами. Полученную фруктовую смесь залейте водой, так чтобы вода покрыла ягоды и фрукты полностью, и поставьте варить на медленный огонь.

Когда начнется кипение, снимите посуду с вареньем с огня, остудите. Варенье следует варить в течение 2-х дней по 1 ч, 3 раза в день, пока оно не загустеет. Полученную в итоге густую массу охладите и разложите в пастеризованные банки. Закрывать их для хранения можно как металлическими, так и капроновыми крышками.

Яблочный мед

Требуется:

1 кг очень кислых яблок,

2 кг меда.

Способ приготовления. Густой мед можно сделать более жидким, если его положить в металлическую чашку или небольшую кастрюлю, слегка нагреть и постоянно помешивать. Когда чашка нагреется, ее нужно снять с огня и продолжать помешивать мед. Для ускорения процесса разжижения меда вы можете добавить кипяченую теплую воду из расчета 1 ч. л. воды на 1 ст. л. меда. Теперь наш мед готов.

Яблоки помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте тонкими дольками. Каждую дольку окуните в жидкий мед, уложите яблоки в кастрюлю и поставьте в холодильник на сутки. После этого яблоки достаньте, залейте медом и водой из соотношения 3 стакана воды на 1 стакан меда. Медовую смесь варите до кипения в течение целого дня 3 раза.

Полученный отвар можно разлить по банкам и хранить всю зиму.

Фруктовый мед

Требуется:

4 кг спелых красных летних яблок,

1 кг очень жидкого меда, предпочтительно липового.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите черешки, кожицу, серединки. Пропустите очищенные яблоки через мясорубку. Готовую массу смешайте с медом, тщательно перемешайте и поставьте на огонь без добавления воды. Когда появятся пузырьки, полученную кашицу снимите с огня, остудите, постоянно помешивая. Когда фруктовый мед остынет, разложите его по банкам.

Фруктовый мед из груш и винограда

Требуется:

2 кг твердых груш,

500 г спелого винограда без косточек, 1,5 л жидкого меда.

Способ приготовления. Груши и виноград переберите, вымойте, а груши еще и очистите от косточек, сердцевины, кожицы, нарежьте ломтиками. Виноград и кусочки груши пропустите через мясорубку и соедините; полученную смесь

поставьте на 12 ч в холодильник, чтобы она дала сок, а потом добавьте к меду и тщательно перемешайте. Готовую фруктово-медовую смесь поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения. После этого фруктовый мед остудите при постоянном перемешивании и разложите по стерилизованным банкам. Банки рекомендуется закрывать металлическими крышками.

Яблочное варенье с кабачком

Требуется:

1 кг спелых, очень сладких яблок,

1 лимон,

1/2 стакана жидкого меда,

1 кабачок средних размеров.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, освободите от кожицы и серединок, натрите на крупной терке. Лимон вместе с кожурой пропустите через мясорубку и смешайте с медом.

Кабачок очистите от кожицы и семян, нарежьте полосками и пропустите через мясорубку. Все смешайте и варите.

Когда получится однородная масса, ее следует перемешать, как следует остудить и разложить по банкам, закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок и винограда

Требуется:

3 кг спелых летних яблок,

1 кг винограда без косточек,

1 л воды.

Способ приготовления. Яблоки помойте, удалите кожицу, черешки, серединки, нарежьте тонкими ломтиками. К нарезанным яблокам добавьте виноград без черешков и залейте кипяченой водой. Варенье поставьте на огонь и доведите до кипения, затем снимите с огня и остудите. Процедуру повторяйте в течение 2-х дней по 3 раза каждый день, пока варенье не загустеет.

Варенье из яблок и слив

Требуется:

3 кг спелых яблок,

2 кг слив,

3 л воды.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте дольками. Сливы вымойте, очистите от косточек и разделите на половинки. Яблоки и сливы соедините в тазу и залейте водой. Варенье следует варить на медленном огне до закипания. Эту процедуру повторяйте в течение 2-х дней 4 раза, пока масса не загустеет.

Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и закройте крышками.

Варенье из груш и слив

Требуется:

4 кг спелых груш, 2 кг слив,

2 л воды.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте дольками. Сливы вымойте, очистите от косточек и разделите на половинки. Груши и сливы соедините в тазу и залейте водой. Варенье следует варить на медленном огне до закипания. Эту процедуру повторяйте в течение дня 5 раз, пока масса не станет однородной. Остывшее варенье следует разложить по банкам и закрыть металлической крышкой.

Яблочные дольки в сливовом соку

Требуется:

2 кг спелых сладких яблок,

5 кг спелых слив.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, почистите и нарежьте дольками, предварительно удалив серединки. Сливы вымойте, переберите, удалите косточки, пропустите через мясорубку или соковыжималку. Яблочные дольки положите в кипяченую воду и варите на медленном огне, чтобы довести до кипения. Когда яблоки сварятся, компот слейте в другую посуду, а яблоки остудите и положите в чистые банки. Сливовый сок, полученный при отжимании сочной массы, влейте к остывшим яблокам и закройте банки капроновой или металлической крышкой.

Грушевые дольки в сливовом соку

Требуется:

3 кг спелых летних груш,

5 кг слив.

Способ приготовления. Груши очистите от черешков, помойте, удалите кожицу и серединки, готовые груши нарежьте тонкими дольками. Сливы вымойте, удалите черешки и косточки, готовые сливы пропустите через мясорубку или соковыжималку. Если вы получили массу, пропущенную через мясорубку, вы можете отжать из нее сок, положив в марлевый мешочек или узелок. Если узелок закручивать очень туго, сок получится с мякотью.

Грушу положите в кипяченую холодную воду и доведите до кипения; затем компот слейте в отдельную посуду, а груши охладите, после чего переложите в чистые банки и залейте готовым сливовым соком. Полученный компот можно хранить зимой в банках, закрытых металлическими крышками.

Варенье из яблок и терна

Требуется: 2 кг яблок,

1 кг терна,

2 л воды.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите серединки, нарежьте тонкими ломтиками. Терн переберите, очистите от черешков, вымойте, удалите косточки. Яблоки и терн соедините в тазу и залейте водой. Варенье варите в течение дня по 4 раза, каждый раз доводя до кипения. Готовое варенье

должно быть густым, красноватого цвета. Готовое варенье разложите по банкам и закройте металлическими крышками.

Варенье из груш и терна

Требуется: 2 кг груш,

1 кг терна,

2 л воды,

2 стакана жидкого меда.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите кожицу и серединки, терн вымойте и освободите от косточек. Груши и терн соедините и залейте водой. Варенье следует варить в течение 2-х дней по 4 раза, каждый раз доводя до кипения. Добавьте мед.

Когда варенье будет готово и загустеет, его следует охладить и разложить по банкам, закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок, груши и терна

Требуется: 2 кг яблок,

2 кг груш, 1 кг терна,

3 л воды.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, очистите от черешков и кожицы, удалите серединки. Готовые и очищенные яблоки и груши нарежьте тонкими дольками. Терн очистите от черешков, помойте и удалите косточки. После этого терн и фрукты смешайте, залейте водой, поставьте на медленный огонь и варите до кипения. Подобную процедуру повторяйте в течение 2-х дней по 4 раза.

Когда варенье будет готово, остудите его и разложите по банкам, закройте капроновой или металлической крышкой.

Варенье из яблок, груш и слив

Требуется:

2 кг яблок и груш,

1 кг слив,

3 л воды.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, очистите от черешков и кожицы, удалите серединки, нарежьте тонкими дольками. Сливы переберите, удалите черешки, вымойте и

удалите косточки. Яблоки, груши и сливы соедините и залейте водой. Варенье надо варить на медленном огне до кипения в течение 2-х дней по 4 раза. Когда варенье будет готово, однородную темную массу разлейте по банкам и закройте крышками.

Компот из яблок, груш и слив

Требуется:

2 кг яблок,

2 кг груш,

4 кг слив,

3 л воды.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, очистите от черешков и кожицы, удалите серединки. Готовые очищенные фрукты нарежьте тонкими дольками. Сливы очистите от черешков, вымойте, удалите косточки, затем пропустите через мясорубку или соковыжималку. Яблоки и груши соедините, залейте водой и варите до тех пор, пока компот не закипит. Затем компот слейте в другую посуду, яблоки и груши остудите и залейте сливовым соком. Полученный компот можно разлить по банкам и закрыть металлической крышкой.

Варенье из яблок, слив и терна

Требуется: 2 кг яблок, 1 кг сливы,

1 кг терна,

2 л воды.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте кусочками. Сливы и терн переберите, очистите от черешков и косточек, добавьте их к яблокам. Полученную смесь залейте водой и поставьте варить на медленном огне. Когда смесь начнет кипеть, помешивайте ее, чтобы она не подгорела. То же самое следует повторять 2 дня по 4 раза, в течение 3–4 ч. Когда варенье будет густым и более или менее однородным, остудите его и разложите по банкам, закройте металлической или капроновой крышкой.

Варенье из груш, слив и терна

Требуется: 2 кг груш, 1 кг слив, 500 г терна, 1 л воды.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте маленькими кусочками или натрите на крупной терке. Сливы и терн переберите, очистите от черешков и косточек, добавьте их к груше. Полученную смесь надо залить водой. Варенье следует варить на медленном огне, постоянно помешивая. То же самое надо будет повторять в течение 2-х дней по 3 раза. Варенье будет готово, когда приобретет насыщенный и ровный темно-красный цвет. Готовое варенье остудите и разлейте по банкам, закройте металлическими крышами для зимнего

хранения.

Сливы в яблочном соку

Требуется:

1 кг слив,

5 кг спелых летних яблок.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите черешки, снимите кожицу, освободите от серединок. После этого готовые яблоки пропустите через мясорубку или соковыжималку. Сок соберите в неокисляющуюся посуду.

Сливы переберите, вымойте, удалите косточки, готовые сливы залейте водой и варите как обычный компот до кипения. Когда вода начнет закипать, ее надо слить, а сливы охладить или остудить. Остуженные ягоды сливы залейте полученным яблочным соком. Полученный продукт (яблочный сок с добавлением слив) разлейте по банкам и закройте металлическими крышками.

Сливы в грушевом соку

Требуется:

1 кг слив,

6 кг сочных летних груш.

Способ приготовления. Сливы вымойте, удалите черешки и косточки. Яблоки вымойте, снимите кожицу, удалите серединки. Готовые яблоки пропустите через мясорубку или соковыжималку, чтобы получить сок. Сливы залейте водой и варите как обычный компот, только без сахара. Когда он начнет закипать, воду слейте в отдельную посуду, а сливы остудите. Когда сливы остынут, добавьте их в грушевый сок. Полученный грушевый сок со сливами разлейте по банкам и закройте металлическими крышками.

Джем из яблок и дыни

Требуется:

1 кг яблок,

2 кг дыни.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите черешки, кожицу и серединки, очищенные яблоки натрите на крупной терке.

Дыню вымойте, разрежьте вдоль, аккуратно удалите сердцевину – мякоть и косточки. Дыню нарежьте тонкими дольками и отделите мякоть от корки. Мякоть размягчите с помощью кухонного комбайна или терки, мясорубки.

Измельченную мякоть дыни смешайте с мякотью яблока, поместите в пастеризованную банку и закройте металлической крышкой.

Джем из груш и дыни

Требуется:

2 кг твердых сладких груш, 1 кг спелой дыни.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте кусочками и натрите на крупной терке. Дыню вымойте, разрежьте вдоль и удалите мякоть и семечки. Нарежьте дыню кусочками и отделите мякоть от корки. Мякоть измельчите до кашицы, а затем смешайте с грушевой массой. Готовую смесь разложите в пастеризованные банки и закройте металлическими крышками.

Пюре из яблок и арбуза

Требуется:

1 кг сладких яблок,

3 кг спелого арбуза с красной мякотью.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы и серединки, натрите на крупной терке. Арбуз вымойте, разрежьте и выньте из мякоти косточки, вырежите сахарную мякоть из серединки.

В отдельной неокисляющейся посуде арбузную мякоть мелко порежьте, затем добавьте туда полученную яблочную массу, перемешайте.

Смесь поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Когда пюре пойдет пузырьками, снимите его с огня и оставьте охлаждаться.

Совершенно остывшее яблочное пюре разложите в пастеризованные банки и закройте металлическими крышками.

Пюре из груш и арбуза

Требуется:

3 кг груш,

3 кг спелого арбуза.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и серединок, натрите на крупной терке. Арбуз вымойте, разрежьте, отделите мякоть и измельчите в отдельной посуде. Затем грушевую и арбузную массу следует смешать и поставить на огонь, постоянно помешивая, пока грушевое пюре не пойдет пузырьками.

Затем полученную смесь остудите, готовое пюре разложите по банкам и закройте металлическими крышками.

Пюре из яблок, груш и арбуза

Требуется: 3 кг яблок,

2 кг груш,

3 кг арбуза.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, очистите от кожицы и серединок, натрите на крупной терке. Полученные массы смешайте в одной чашке. Арбуз вымойте, разрежьте,

выньте из середины мякоть и измельчите ее.

Затем полученную жидкую кашицу добавьте к яблочно-грушевому пюре, перемешайте и поставьте на огонь.

Постоянно помешивая, доведите пюре до кипения, затем снимите с огня и остудите. Когда яблочно-грушевое пюре остынет, его надо разложить в пастеризованные банки и закрыть металлическими крышками.

Яблочное пюре в арбузном соку

Требуется:

2 кг яблок,

3 кг спелого арбуза.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите серединку, очищенные яблоки натрите на крупной терке. Арбуз вымойте, разрежьте, отделите мякоть от корки и положите в отдельную посуду.

Деревянной ложкой разомните кусочки арбуза, затем положите их в марлю и закрутите, чтобы выжать остальной сок.

Сок арбуза перелейте в отдельную посуду и поставьте в холодильник.

Яблочную массу разбавьте водой, чтобы она стала более жидкой, и поставьте на медленный огонь, постоянно помешивая. Когда пюре начнет закипать, снимите его с огня и поставьте остывать. Когда пюре из яблок остынет, залейте его арбузным соком и разлейте по банкам.

Грушевое пюре в арбузном соку

Требуется: 2 кг груш,

4 кг арбуза.

Способ приготовления. Груши помойте, очистите от кожицы, удалите серединку. Груши натрите на крупной терке и уберите в холодильник. Арбуз вымойте, разрежьте, вырежите мякоть и выжмите из нее сок. Грушевую массу разбавьте кипяченой теплой водой, поставьте на медленный огонь и варите, постоянно помешивая.

Когда грушевое пюре закипит и начнет густеть, снимите его с огня и остудите. В остывшее пюре влейте арбузный сок, готовый продукт разлейте по банкам и закройте металлическими крышками.

Яблочно-грушевое пюре в арбузном соку

Требуется: 2 кг яблок, 2 кг груш, 4 кг арбуза.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, очистите от кожицы и серединок, натрите на крупной терке, фрукты соедините. Арбуз помойте, разрежьте, выжмите сок в отдельную посуду. Грушево-яблочную смесь разбавьте кипяченой теплой водой и поставьте на медленный огонь, постоянно помешивая.

Когда пюре начнет закипать, снимите его с огня и дайте остыть. В остывшее пюре добавьте арбузный сок.

Яблочные дольки в компоте

Требуется:

яблоки.

Для компота:

на 1 кг яблок – 2 стакана воды.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, выньте серединки и нарежьте тонкими дольками.

Яблочные дольки подсушите на сковороде до равномерного золотисто-коричневого цвета. Готовые яблоки оставьте остывать.

Приготовьте концентрированный яблочный компот. Компот варится без сахара. Когда сушеные яблоки остынут, залейте их горячим компотом; банку закройте металлической крышкой.

Грушевые дольки в компоте

Требуется:

спелые груши.

Для компота:

на 1 кг груш – 2 стакана воды.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите черешки, кожицу, серединку. Очищенные груши нарежьте дольками и положите для просушки в сухом прохладном месте, где они будут хорошо проветриваться.

Когда грушевые дольки высохнут, положите их в банку и залейте концентрированным грушевым компотом, приготовленным без сахара.

Банку с компотом следует закрыть металлической крышкой.

Яблочные дольки в грушевом соку

Требуется:

1 кг спелых яблоки,

3 кг груш.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы и удалите серединки, после чего плоды нарежьте тонкими дольками и подсушите на сухой сковороде. Когда дольки приобретут характерный золотисто-коричневый цвет, оставьте их остывать. Выжмите грушевый сок через мясорубку или соковыжималку, затем готовым соком залейте остывшие яблочные дольки. Компот храните в банке с металлической крышкой.

Грушевые дольки в яблочном соку

Требуется: 1 кг груш, 3 кг яблок.

Способ приготовления. Фрукты вымойте, удалите кожицу и черешки, выньте серединки. Груши нарежьте дольками и сушите в темном и сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Приготовьте яблочный сок (пропустите яблочные дольки через мясорубку или соковыжималку) и полученным соком залейте сушеные груши. Сок храните в банках с металлической крышкой.

Яблоки и груши в собственном соку

Требуется: 1 кг яблок,

1 кг груш. *Для сока*:

2 кг яблок, 2 кг груш.

Способ приготовления. Фрукты вымойте, удалите черешки, кожицу, вырежьте серединку. Часть очищенных яблок и груш нарежьте тонкими дольками и подсушите на сухой сковороде до золотисто-коричневого цвета. Когда фруктовые дольки остынут, приготовьте отдельно яблочный и грушевый сок в равных пропорциях; сложите дольки в стеклянную банку и залейте соком. Закройте банку металлической крышкой.

Дыня во фруктовом соке

Требуется:

на 3-литровую банку – 100 г сушеной дыни.

Для сока:

2 кг яблок,

2 кг груш.

Способ приготовления. Сушеную дыню разделите на тонкие полоски, которые затем нарежьте на мелкие кусочки. Кусочки положите в стерилизованную банку. Груши и яблоки очистите, выжмите из них сок, соедините и залейте им сушеную дыню.

Сок следует хранить в стеклянных банках с металлическими крышками.

Грушевые дольки в арбузно-дынном соку

Требуется:

1 кг груш,

2 кг арбуза, 2 кг дыни.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от черешков, снимите кожицу, удалите серединку, нарежьте груши дольками и залейте водой. Компот варите без добавления сахара на медленном огне. Когда он закипит, снимите с огня, компот слейте, а груши остудите. Остывшие грушевые дольки сложите в стеклянную банку. Из мякоти арбуза и дыни выжмите сок и залейте им грушевые дольки, закройте банку металлической крышкой.

Яблочные дольки в арбузно-дынном соке

Требуется:

1 кг яблок,

2 кг арбуза, 2 кг дыни.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите кожицу и

серединку. Очищенные яблоки целиком поместите в банку. Из дыни и арбуза (мякоти) выжмите сок и залейте им яблоки.

Яблочный компот-ассорти храните под металлическими крышками в течение 2–3 месяцев.

Яблоки и груши в арбузно-дынном соке

Требуется:

500 г яблок,

500 г груш,

2 кг арбуза,

2 кг дыни,

1 ч. л. уксусной кислоты.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, удалите черешки, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите серединки. Очищенные плоды нарежьте тонкими дольками и уложите в пастеризованную стеклянную банку.

Из мякоти арбуза и дыни выжмите сок и залейте им смесь из яблок и груш, так чтобы фруктовые дольки были расположены в банке довольно тесно. Добавьте уксусную кислоту.

Компот с фруктовым ассорти рекомендуется хранить под металлической крышкой около 2 месяцев.

Варенье из яблок и крыжовника

Требуется:

1 кг сладких яблок, 500 г крыжовника.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите черешки, снимите кожицу, освободите от серединки. Яблоки разрежьте пополам и натрите на крупной терке. Крыжовник переберите, удалите веточки, помойте и пропустите через мясорубку. Полученную массу добавьте к яблокам и оставьте на сутки в холодильнике, чтобы образовался сок.

Затем варите на медленном огне в течение 2-х дней по 4 раза, доводя до кипения. Варенье рекомендуется хранить под металлическими крышками в стеклянных банках.

Варенье из груш и крыжовника

Требуется:

2 кг спелых сладких груш, 500 г крыжовника.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите черешки. Очистите от кожицы и серединок.

После этого груши нарежьте дольками и пропустите через мясорубку.

Крыжовник переберите, удалите веточки и вымойте. Затем пропустите через мясорубку и добавьте к груше. Смесь тщательно перемешайте до однородности и оставьте на сутки до появления сока. Затем варите это варенье в течение 2-х дней 4 раза по 2 ч.

Варенье храните в стерильных банках с металлическими

крышками.

Варенье из яблок, груш и крыжовника

Требуется:

1 кг яблок,

1 кг груш,

500 г крыжовника.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, удалите кожицу и серединки, пропустите через мясорубку, соедините и перемешайте. Крыжовник переберите, вымойте, пропустите через мясорубку и добавьте к фруктовой смеси. Фруктово-ягодную смесь перемешайте и оставьте на сутки в холодильнике для появления сока. После этого варенье варите в течение 2-х дней по 4 раза по 2 ч. Готовое варенье хранится в стеклянных банках под металлическими крышками.

Рецепты консервирования без сахара груш и яблок

Фруктовое варенье-ассорти

Требуется: 1 кг айвы,
1 кг абрикосов,
2 кг яблок,
2 кг груш,
3 л воды.

Способ приготовления. Плоды вымойте, удалите серединки и кожицу, нарежьте тонкими кусочками. Ягоды вымойте и удалите косточки. Соедините фрукты и ягоды и залейте водой в широком тазу. Посуду поставьте вариться на медленный огонь. Когда варенье начнет закипать, постоянно помешивайте его. Готовое варенье должно иметь густой, насыщенный цвет и однородную консистенцию. Когда вода выкипит, подлейте немного кипяченой воды комнатной температуры. Варенье надо варить в течение 2-х дней 4 раза в день, каждый раз доводя до кипения. Готовое варенье храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Варенье из яблок и киви

Требуется: 2 кг яблок,
1 кг киви.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите серединки, нарежьте маленькими кусочками. Киви вымойте, нарежьте на мелкие кусочки и добавьте к яблокам. Фрукты залейте водой и поставьте на огонь. Когда варенье начнет закипать, помешивайте его через каждые 5 мин; после появления пузырьков снимите с огня и дайте остыть.

Варенье следует варить в течение 2-х дней по 4 раза в день, пока оно не загустеет. Готовое варенье храните в стерильных стеклянных банках с металлическими крышками.

Варенье из груш и киви

Требуется:
2 кг груш, 1 кг киви.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите черешки, снимите кожицу и удалите серединки. Подготовленные груши нарежьте мелкими кусочками. Киви помойте, снимите кожицу, нарежьте мелкими ломтиками и добавьте к грушам. Полученную смесь залейте водой и поставьте варить на медленном огне. Когда варенье начнет закипать и появятся пузырьки, снимите его с огня и дайте ему остыть. Варенье варите 3 дня по 4 раза каждый день.

Готовое варенье хранится в стеклянных банках с металлическими крышками.

Варенье из яблок, груш и киви

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг киви.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, удалите косточки, очистите от кожицы. Подготовленные таким образом фрукты нарежьте мелкими кусочками. Киви вымойте, очистите от кожицы и нарежьте мелкими кусочками, после чего смешайте с яблоками и грушами. Фруктовую смесь залейте водой и поставьте вариться на медленный огонь. Когда появятся пузырьки, снимите варенье с огня и остудите. Варите 3 дня по 4 раза каждый день; готовое варенье храните в стеклянных банках под металлическими крышками.

Пюре из яблок и бананов

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг бананов.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите кожицу и серединки, пропустите через мясорубку. Бананы очистите от кожуры, пропустите через мясорубку и смешайте с яблоками.

Полученную фруктовую смесь поставьте на сутки в холодильник для выделения сока. Затем смесь поставьте на медленный огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Когда появятся пузырьки, пюре снимите с огня, охладите и разложите по стеклянным банкам под металлические крышки.

Пюре из груш и бананов

Требуется: 1 кг груш, 1 кг бананов.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите черешки, кожицу и серединки, нарежьте тонкими дольками и пропустите через мясорубку. Бананы почистите, пропустите через мясорубку и смешайте с грушами, полученную смесь поставьте на сутки в холодильник, для того чтобы из нее выделился сок. Затем пюре поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Когда появятся пузырьки, пюре снимите с огня и охладите, а затем разложите по стеклянным банкам под металлические крышки.

Варенье из яблок, груш и бананов

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш,
1 кг бананов.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, удалите черешки, кожицу и серединки, нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку. Бананы очистите от кожуры, пропустите через мясорубку и добавьте к яблокам и грушам.

Все компоненты хорошо перемешайте и поставьте в холодильник для появления сока. После этого пюре поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Когда

появятся пузырьки, пюре снимите с огня и остудите. Холодное пюре разложите по банкам под металлические крышки и храните в сухом прохладном месте.

Варенье из яблок, киви и бананов

Требуется:

2 кг яблок, 1 кг киви, 1 кг бананов.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите черешки, кожицу и серединки, нарежьте маленькими кусочками. Киви вымойте, снимите кожицу, нарежьте маленькими кусочками.

Бананы очистите от кожуры, мелко порежьте и добавьте в смесь яблок и киви.

Фруктовую смесь залейте водой и поставьте вариться на медленный огонь.

Варенье варите в течение 3-х дней по 4 раза каждый день, пока оно не станет темным и не загустеет. Готовое варенье храните в стерильных банках под металлическими крышками.

Варенье из груш, киви и бананов

Требуется: 2 кг груш, 1 кг киви, 1 кг бананов.

Способ приготовления. Груши вымойте, снимите кожицу и удалите серединки.

Киви вымойте, очистите и нарежьте маленькими кусочками вместе с грушами. Бананы почистите, измельчите и добавьте к фруктовой смеси, залейте водой и поставьте вариться на медленный огонь, постоянно помешивая.

Варите в течение 3 дней по 4 раза каждый день, готовое варенье храните в банках под металлическими крышками.

Варенье из яблок, груш, киви и бананов

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг киви, 1 кг бананов.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, удалите черешки, кожицу, серединки; подготовленные плоды нарежьте маленькими кусочками.

Киви и бананы очистите, измельчите и смешайте с яблоками и грушами.

Полученную фруктовую смесь залейте водой и поставьте вариться на медленном огне. Варенье следует варить в течение 3-х дней по 4 раза каждый день, готовое варенье храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Варенье из яблок и апельсинов

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг апельсинов.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите кожицу и серединки, пропустите через мясорубку. Апельсины очистите от кожицы и пленок, чистые дольки разрежьте пополам, положите в яблоки.

В полученную смесь влейте несколько ложек воды и

поставьте варенье на медленный огонь. После того как варенье закипит, снимите его с огня, остудите и разложите по стерильным банкам с металлическими крышками.

Варенье из груш и апельсинов

Требуется:

1 кг груш,

1 кг апельсинов.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и удалите серединки, нарежьте мелкими кусочками.

Апельсины очистите от кожуры и пленок, очищенные дольки разрежьте пополам и добавьте к грушам. Во фруктовую смесь налейте немного воды и поставьте вариться на медленный огонь.

Варенье следует варить в течение 3-х дней по 4 раза, а готовый продукт хранить в стерильных банках с металлическими крышками.

Варенье из яблок, груш и апельсинов

Требуется: 2 кг яблок,

2 кг груш,

1 кг апельсинов.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, очистите от кожицы, удалите серединки и пропустите через мясорубку. Апельсины очистите от кожуры и пленок, дольки разрежьте пополам и положите во фруктовую смесь.

Добавьте немного кипяченой воды и поставьте вариться на медленный огонь. Варенье варите 3 дня по 4 раза и храните в стеклянных банках под металлическими крышками.

Яблочные дольки в банановом соке

Требуется: 500 г яблок,

3 кг бананов.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы и удалите серединку, нарежьте маленькими ломтиками. Яблочные кусочки на 5 мин опустите в крутой кипяток, затем достаньте их и охладите. Бананы очистите и пропустите через соковыжималку. Готовым соком залейте яблоки в стерилизованных банках, которые немедленно закройте металлическими крышками.

Банановые кружки в яблочном соке

Требуется: 1 кг бананов,

4 кг яблок.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы и серединок, пропустите через соковыжималку, чтобы получить сок. Бананы очистите и на-

нарежьте кружочками, залейте их яблочным соком в стерильных банках, которые немедленно закройте

металлическими крышками.

Грушевые дольки в банановом соке

Требуется: 1 кг груш,

5 кг бананов.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите черешки, кожицу и серединки, нарежьте на мелкие кусочки и на 5 мин опустите в крутой кипяток. Затем кусочки груши выньте и остудите. Бананы очистите и пропустите через соковыжималку. Полученным соком залейте груши в стерилизованных банках, которые закройте металлическими крышками.

Бананы в грушевом соке

Требуется: 1 кг бананов, 3 кг груш.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите черешки, кожицу и серединки, пропустите через соковыжималку, чтобы получить сок. Бананы очистите от кожуры, нарежьте кружочками и залейте грушевым соком в стерилизованных банках, закройте их металлическими крышками.

Груши и яблоки в банановом соке

Требуется: 1 кг груш, 1 кг яблок,

6 кг бананов.

Способ приготовления. Яблоки и груши помойте, очистите от кожицы и серединок, нарежьте маленькими кусочками. Полученные кусочки на 5 мин опустите в крутой кипяток, затем выньте и охладите. Бананы очистите, пропустите через соковыжималку и залейте полученным соком яблоки и груши в стерилизованных банках, которые закройте металлическими крышками.

Яблочные дольки в соке киви

Требуется: 500 г яблок, 3 кг киви.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, снимите кожицу и удалите серединки, нарежьте кусочками. Яблочные дольки на 5 мин погрузите в крутой кипяток, затем выньте и остудите. Киви вымойте, снимите кожицу, очищенные плоды пропустите через соковыжималку и готовым соком залейте яблоки в банках, предварительно простерилизованных, которые сразу же закройте металлическими крышками.

Грушевые дольки в соке киви

Требуется: 500 г груш, 3 кг киви.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите кожицу и серединки, нарежьте тонкими дольками. Подготовленные кусочки на 5 мин опустите в крутой кипяток, затем выньте и остудите. Киви вымойте, снимите кожицу, очищенные плоды пропустите через соковыжималку, готовым соком залейте остывшие грушевые дольки, затем закройте их металлическими крышками.

Кружочки киви в яблочном соке

Требуется: 1 кг киви, 3 кг яблок.

Способ приготовления. Киви вымойте, удалите кожицу и нарежьте кружками. Яблоки помойте, снимите кожицу и удалите серединки, подготовленные плоды пропустите через соковыжималку. Полученным соком залейте киви в чистых банках, которые закройте металлическими крышками.

Кружочки киви в грушевом соке

Требуется: 1 кг киви, 3 кг груш.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы и серединки, пропустите через соковыжималку для получения сока. Киви вымойте, снимите кожицу, очищенные плоды нарежьте тонкими кружочками.

Киви сложите в стерильную банку и залейте прокипяченным и остуженным грушевым соком, закройте металлической крышкой.

Варенье из яблок и хурмы

Требуется:

1 кг зимних яблок,

1 кг хурмы.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите кожицу и серединки, нарежьте тонкими дольками. Хурму вымойте, по возможности очистите от кожицы, удалите косточки, нарежьте маленькими кусочками. Яблоки и хурму соедините в тазу и залейте водой, поставьте на медленный огонь.

Когда варенье закипит, помешивайте его, чтобы оно не пригорело.

Повторяйте то же самое в течение 2-х дней по 4 раза, доводя до кипения.

Готовое варенье храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Варенье из груш и хурмы

Требуется:

1 кг зимних груш,

1 кг хурмы.

Способ приготовления. Груши вымойте, удалите черешки, кожицу, серединки. Подготовленные таким образом плоды нарежьте тонкими дольками. Хурму вымойте, снимите кожицу, удалите косточки. Очищенную хурму нарежьте маленькими кусочками и добавьте к яблокам. Полученную смесь залейте водой, посуду с вареньем поставьте на медленный огонь.

Когда варенье закипит, начните его помешивать, чтобы оно не пригорало.

Готовое варенье должно быть густым и темным; варить его

надо 3 дня по 4 раза и хранить в стерильных банках с металлическими крышками.

Варенье из груш, яблок и хурмы

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг хурмы.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, удалите черешки, снимите кожицу и удалите косточки. Готовые плоды нарежьте мелкими кусочками. Хурму вымойте, очистите от кожицы, удалите косточки, нарежьте маленькими кусочками, после чего добавьте к грушам и яблокам.

Полученную смесь залейте водой и поставьте вариться на медленном огне. Когда варенье начнет закипать, помешивайте его через каждые 5 мин, а после появления пузырьков снимите с огня и дайте остыть. Повторяйте то же самое в течение 2-х дней по 4 раза, каждый раз доводя до кипения. Когда варенье будет готово, разложите его по стеклянным стерильным банкам с металлическими крышками.

Варенье из яблок, хурмы и киви

Требуется: 2 кг яблок, 1 кг киви, 1 кг хурмы,

1 стакан меда.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, удалите кожицу и серединку, нарежьте маленькими кусочками. Киви и хурму вымойте, очистите и измельчите. Все фрукты соедините в одной посуде, залейте водой и поставьте вариться на медленный огонь. Когда варенье начнет кипеть, помешивайте через каждые 5 мин. В варенье постепенно введите мед, тщательно размешайте. Варенье надо варить в течение 3-х дней по 4 раза, не подливая воды.

Готовое варенье храните в стерильных банках с металлическими крышками.

Варенье из груш, киви и хурмы

Требуется:

2 кг груш, 1 кг киви, 1 кг хурмы, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Груши и хурму вымойте, очистите от кожицы и удалите косточки, подготовленные плоды нарежьте мелкими кусочками. Киви вымойте, очистите, измельчите и соедините с остальными плодами.

Полученную фруктовую смесь залейте водой, добавьте мед, растворите его, таз с вареньем поставьте на медленный огонь.

Когда варенье закипит, помешивайте его через каждые 5 мин. Варенье надо варить в течение 3-х дней по 4 раза, готовое варенье храните в стерильных стеклянных банках под металлическими крышками.

Варенье из яблок, груш, киви и хурмы

Требуется: 2 кг яблок, 2 кг груш, 1 кг киви, 1 кг хурмы.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, удалите

черешки, очистите от кожицы, удалите серединки. Киви и хурму помойте, очистите. Плоды нарежьте маленькими кусочками, залейте водой и поставьте вариться на медленный огонь. Когда варенье закипит, помешивайте его через каждые 5 мин. Варенье надо варить в течение 3-х дней по 4 раза каждый день, каждый раз доводя до кипения. Готовое варенье храните в стерильных стеклянных банках с металлическими крышками.

Варенье из яблок, груш и фиников

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг фиников.

Способ приготовления. Яблоки и груши вымойте, удалите кожицу и серединки, финики вымойте и выньте из них косточки. Фрукты измельчите, соедините в тазу, залейте водой и поставьте вариться на медленном огне. Когда варенье закипит, помешивайте его через каждые 5 мин. Варенье следует варить в течение 3-х дней по 4 раза; готовое варенье хранится в стерильных стеклянных банках под металлическими крышками.

Яблоки и хурма в грушевом соке

Требуется:

1 кг яблок и хурмы,

4 кг груш,

1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, нарежьте кусочками. Хурму вымойте, снимите кожицу и удалите косточки, нарежьте мелкими кусочками и смешайте с яблоками. Груши вымойте, очистите от кожицы, удалите серединки, нарежьте кусочками и пропустите через соковыжималку. Сок прокипятите, остудите и залейте им кусочки яблок и хурмы в стерильных банках, добавьте в каждую уксус, после чего банки сразу же закройте металлическими крышками.

Груши и хурма в яблочном соке

Требуется:

1 кг груш и хурмы,

5 кг яблок.

Способ приготовления. Груши вымойте, очистите от кожицы, удалите серединки и нарежьте маленькими кусочками. Хурму вымойте, снимите кожицу, удалите семечки и измельчите. Груши и хурму соедините и разложите по стерильным банкам. Яблоки вымойте, очистите, удалите серединки, нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку или соковыжималку. Яблочный сок прокипятите, остудите и залейте им груши и хурму. Банки закройте металлическими крышками.

Хурма в яблочном соке

Требуется: 1 кг хурмы, 3 кг яблок.

Способ приготовления. Хурму вымойте, очистите от

кожицы, удалите косточки и нарежьте маленькими кусочками. Яблоки вымойте, очистите, удалите серединки, подготовленные плоды нарежьте кусочками и пропустите через соковыжималку. Полученный сок прокипятите и залейте кусочки хурмы в банках, предварительно простерилизованных, сразу же закройте их металлическими крышками.

Хурма в грушевом соке

Требуется: 1 кг хурмы, 3 кг груш.

Способ приготовления. Хурму вымойте, очистите от кожицы, удалите косточки и нарежьте маленькими кусочками.

Груши вымойте, очистите от кожицы и удалите серединки, готовые плоды нарежьте кусочками и пропустите через соковыжималку. Полученный сок прокипятите, остудите и залейте нарезанную хурму в чистых банках, которые сразу же закройте металлическими крышками.

Сок из яблок и хурмы

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг хурмы.

Способ приготовления. Плоды вымойте, очистите от кожуры, у яблок удалите серединки, у хурмы – косточки. Очищенные плоды пропустите через мясорубку или соковыжималку, полученный сок соедините и залейте в стерильные банки, которые немедленно закройте металлическими крышками.

Сок из груш и хурмы

Требуется: 1 кг груш, 1 кг хурмы.

Способ приготовления. Плоды вымойте, очистите от кожицы и семян.

Очищенные плоды пропустите через соковыжималку, соки соедините, залейте в чистые банки, которые закройте металлическими крышками.

Заключение

Ну и вот и подошла к концу наша книга. Надеемся, что она станет вам незаменимым помощником в таком нелегком деле, как консервирование. Хочется верить, что вы еще не раз обратитесь к ней и сможете разнообразить меню своей семьи. Кроме того, используя предлагаемые нами рецепты, вы сможете позаботиться и о здоровье самых близких и дорогих людей, так как все наши рецепты содержат минимальное количество соли и сахара. Они заменены природными компонентами – медом, патокой, тмином, что делает блюда не только вкусными, но и полезными.